

調理場からのお願い事

1. ジャガイモの大きさをそろえてください。



給食では、ピーラーという機械でじゃがいもの皮をむきます。大きい芋と小さい芋を一緒に機械に入れると、大きい芋の皮がむけることには、小さい芋はなくなってしまいます。

サイズをそろえて袋に入れて納品してください。

2. ジャガイモの品種をそろえてください。

たとえば、「男じゃく」と「北アカリ」など、品種によって、調理時間が違います。別な品種が一緒に袋に入っていると、分別するのに時間がかかります。2種類のじゃがいもを納品するときは、品種毎に袋に入れて納品してください。

3. いんげんの向きをそろえてください。



むきがそろっていると
作業がスムーズです。

4. 虫や病気の有無を確認してください。

青菜などは、あらかじめ虫を確認して、付着している場合は、下洗いや水洗いなどして虫を除去してください。また、病気の葉などは取り除いてください。



農薬は、
必要最低限に
お願いします。

野菜の流れ



届いた青菜



洗浄 3 回



切る



ゆでる



冷却



和えて配食

5. 供給予定表の提出について

何月にどんな野菜が食べられそうか、予定をお知らせください。それをもとに献立を立てて、注文します。

6. 野菜の食べ頃を早めにお知らせください。

調理場電話 67-2399 (坂内)

