



とある学校給食調理場の1日



AM 07:30



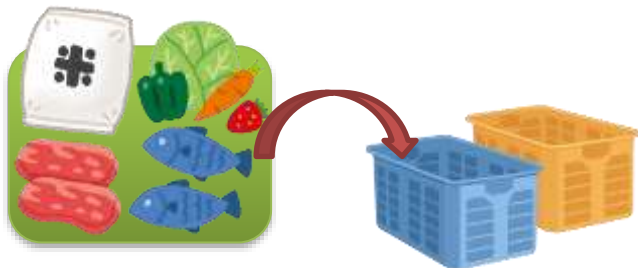
今日の健康状態（本人・同居する家族）と調理着の乱れがないか、調理員同士でお互いにチェックし、服に髪の毛等がついていないように粘着テープで取った後、爪ブラシを使って念入りに手洗い（2回）をします。



指先の爪の間から肘まで、しっかりと洗っていきます！



納品業者さんが持ってきた今日の給食の食材を一つ一つ確認して専用の容器へ入れ替える検収をします。

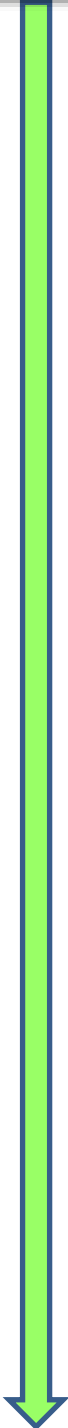


品温、賞味期限、生産地、包装等…確認して記録していきます。



バナナ、みかん、キウイなどの果物もすべて水で3回洗っています。

検収した野菜類は下処理室で3連のシンクなどを使い、流水で3回洗いぬいで洗浄をします。ほうれん草などの葉物は虫や土などを取り除くために、葉をばらばらにして一枚一枚洗っていきます。



AM 08:45

下処理が終わると、もう一度丁寧に手を洗い、エプロンや靴なども替えて調理室へ入り、調理作業に移ります。ここで本日の献立についての打合せを行い、調理作業の注意点や食物アレルギーの対応等について皆で確認をします。



洗浄した野菜等を機械や包丁で切っていきます。均一に火が通るよう大きさを揃え、虫等の異物がないか確認していきます。

AM 09:45



これが中心温度計です



和えもの等を使う野菜は一度ゆで、十分に加熱されたか中心温度を測定して確認します。その後、流水や冷却機械を使って冷まし、和えるまで冷蔵庫等で保管します。加熱した時間、確認した温度、冷却した時間などすべて記録します。



焼き魚等の焼き物、シューマイ等の蒸し物は、一つ一つ天板やバッドに手で並べ、オーブン等で調理します。食品に触れる作業は使い捨ての手袋をして行き、汚染がないように気をつけています。

AM 10:30

揚げ物はフライヤー等で揚げていきます。食数が多い所は、全部を揚げ終わるまでに1時間半以上かかります。これらの調理もすべて1回の作業につき3点の中心温度測定を行い、確実に加熱ができたか確認し、結果を記録します。



炒め物や汁物は、回転釜を使って大きなヘラで混ぜ合わせていきます。1000人分の料理を作ることができる回転釜は大きいので、2人の調理員が左右からタイミングを合わせ、リズムカルにかき混ぜていきます。ヘラ自体も大きく重いので、全身を使ってかき混ぜていく、とても力を使う作業です。



汁物の調味をするみそ等はあらかじめお湯で溶いて、均一に混ぜるようにしておきます。作る釜が多いときは釜ごとに調味料を準備します。具材は、加熱ができたか中心温度計で確認し、記録します。なるべく温かい汁物が出せるように、時間を計算して仕上げ、食缶へ分けていきます。分ける作業を開始した時間も記録します。



和えものやサラダの調理は最も衛生に注意をする作業の一つです。冷ました材料を和えるときは、よく消毒された道具を使います。手で混ぜるときは肘までの使い捨て手袋を使い、専用のエプロンをはめます。季節によっては食缶に分けた後は温度が上がらないように、冷蔵したり、保冷剤を置いたり等の工夫をすることもあります。



分け終わった食缶と、各クラスごとに人数分揃えた食器やトレイは、コンテナや配膳棚へセットします。給食センターでは、運搬用の車にすべて積み込んで、給食の時間に間に合うように配送します。配送開始した時間、各学校へ到着した時間等も記録します。

12:00



児童生徒の皆さんが食べる30分前に校長先生等が検食をして、異常が無いことを確認してから、楽しい給食の時間になります。

いただきます！



使用した機器類、戻ってきた食器・食缶の洗浄、消毒をします。シンクや床も洗浄し、きれいに水気を拭き取ります。着用した調理着等も洗濯し、明日の作業に備えていきます。



15:30