

1 検収室  
(けんしゅうしつ)



食材の品質や数を確認します。  
肉・魚類の部屋と野菜類の部屋  
があります。

2 野菜類下処理室  
(やさいるいしたしりしつ)



野菜を丁寧に3回洗い、  
虫やごみなどを  
しっかり取り除きます。

3 肉・魚類下処理室  
(にく・さかなるいしたしりしつ)



肉や魚を調味料に漬け込んだり  
鉄板に並べたりします。

4 炊飯室  
(すいはんしつ)



ガスを使う炊飯器で、炊きたての  
おいしいごはんを作ります。

5 焼物・揚物・蒸物調理室  
(やきもの・あげもの・むしものちょうりしつ)



丸型フライヤーやスチームコンベ  
クションオーブンで揚物、焼物、  
蒸物を作ります。

12 洗浄室  
(せんじょうしつ)



使用済みの食器、食缶、  
コンテナを専用の機械で  
きれいに洗います。



## 庄内町立学校給食共同調理場

調理場では1日あたり約1,600食の給食を調理しています。  
調理員 19人、栄養士 2人、事務職員 2人 合計23人が働いています。

調理場内は  
床の色で  
区域が  
分けられて  
います

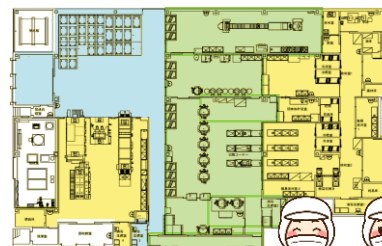
いつもクリーンに保つ区域

緑色 ⇒ 非汚染作業区域(調理)

青色 ⇒ 非汚染作業区域

黄色 ⇒ 汚染作業区域

土がついた野菜などを扱う区域



調理場全体図

6 煮炊調理室  
(にたきちょうりしつ)



300ℓ入る大きな蒸気窯  
5台でお汁や炒め物を  
作ります。

11 配送車  
(はいそうしゃ)



絵本作家  
つちだ  
よしはる先生  
デザイン

4台の配送車で幼稚園や学校に  
コンテナごとお届けします。  
コンテナには鍵がかかっています。

10 コンテナ室  
(コンテナしつ)



クラスごとのコンテナに  
食器や食缶を入れて  
送り出す準備をします。

9 アレルギー対応食調理室  
(アレルギーたいおうしょくちょうりしつ)



アレルギーをもつ人のための  
給食を、他の料理と混ざらない  
ように専用の部屋で作ります。

8 煮炊調理室(配缶)  
(にたきちょうりしつ/はいかん)



完成した料理を  
クラスごとの食缶に  
盛り付けます。

7 和え物調理室  
(あえものちょうりしつ)



茹でた野菜を真空冷却機で  
冷やします。サラダや  
和え物を作ります。