

庄内町立学校給食 共同調理場

R4.4



庄内町の幼稚園・小中学校 12か所、
約2000食の給食を調理しています。

調理員 18名
栄養教諭 1名
栄養士 1名
事務職員 2名
} 22名が働いています。

さぎょうくいき 作業区域 (床の色・エプロンの色で作業区域を分けています。)

■ 非汚染作業区域 (調理)

■ 非汚染作業区域

いつもきれいにしなければならない場所です。

■ 汚染作業区域

土がついたものを取り扱います。野菜を袋から取り出します。

□ その他区域



【給食配送車(4台)】

絵本作家つちだよしはる先生デザインのイラストがラッピングされた車にコンテナを積み込み各学校に運びます。

⑥ 煮炊調理室 (にたきちょうりしつ)



300 升入る大きな蒸気釜が5台あります。お汁や炒め物を作ります。

⑤ 焼物・揚げ物・蒸物調理室 (やきもの・あげもの・むしものちょうりしつ)



丸型フライヤーでフライ・天ぷら、スチームコンベクションオープンで焼魚・肉の照り焼き・シューマイなどを作ります。

④ 炊飯室 (すいはんしつ)



ガスを使った炊飯器で炊きたてのおいしいごはんを作ります。

① 検収室 (けんしゅうしつ)

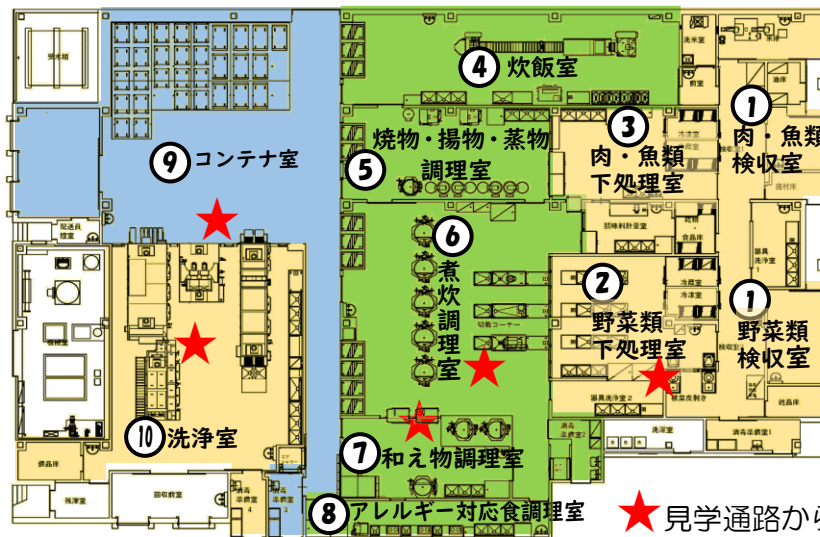


食材の品質や数を確認します。肉・魚類と野菜類の部屋があります。

⑨ コンテナ室 (コンテナしつ)



コンテナに食器、食缶を入れて各幼稚園、学校に運ぶ準備をします。



② 野菜類下処理室 (やさいるいたしよりしつ)



野菜を丁寧に3回洗い、虫やごみなどを取り除きます。

⑩ 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洗います。

⑧ 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)



アレルギーを除去した給食を専用の部屋で作ります。

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。

③ 肉・魚類下処理室 (にく・さかなるいたしよりしつ)



肉や魚を調味料に漬け込んだり、鉄板に並べたりします。

★ 見学通路から見えるところ