

給食センターの1日 をのぞいてみよう！

みんなの1日とあわせて見てみよう。



きさポン



センター

出勤



夢の中

みんな



早い人だと、朝5時から出勤し、機械のスイッチを入れたり、消毒したりと、給食を作る準備をしています。

木更津市学校給食センターについて

○どこの学校の給食を作っているの？

木更津第一小学校、木更津第二小学校、請西小学校、清見台小学校、畑沢小学校、真舟小学校

木更津第一中学校、木更津第二中学校、太田中学校、畑沢中学校

合計10校 約5600人分の給食を作っています。

○給食センターでは何人働いているの？

給食センター所長、事務員1人、栄養士4人、調理員37人、運転手6人が働いています。また、各学校では配膳員が働いています。





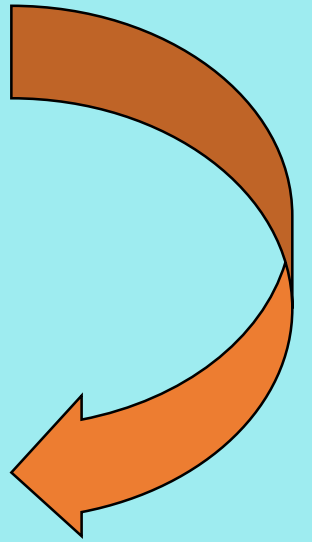
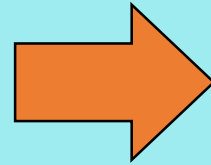
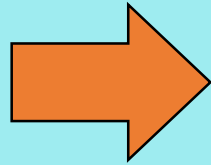
センター

身支度

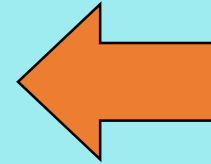


夢の中

みんな



調理室に入る前に、エアーシャワーに入り、風でほこりや髪の毛を飛ばします。その後、更に粘着ローラーでコロコロします。そして手を洗う時は、爪ブラシも使いしっかりと2回洗います。





センター

検収



登校

みんな



野菜の検収



納品された野菜の産地や鮮度、量を確認し、記録しています。給食センターではいくつかの業者さんから野菜を納品してもらっています。



肉の検収



納品された肉の産地や品質、量、温度などを確認し、記録しています。多い時では300kgものお肉が納品されます。検収するときは、お肉を1枚1枚をはがしながら、骨などの異物がないかを確認しています。



センター

検収



登校

みんな



野菜の下処理



野菜の皮をむいたり、洗ったりします。給食では、野菜を3回洗います。調理員さんの皮をむく手さばきは、早くて圧巻です！！キャベツなどの葉物には虫がいないか、ていねいに確認しながら洗います。





センター

調理



1時間目

みんな



体全体を使って
材料を炒めます。



カレールウを入れた後はこげ
やすいため混ぜつづけます。



カレー粉は、ダマにならない
ようにていねいにザルで
こしながらふりいれます。

この日は、カレーを調理しました。1釜で1000食
を作れる蒸気釜で小学校6校、中学校4校、給食を作
ります。みなさんにおいしく食てもらうために、がん
ばって作り始めます。



センター

あげ物調理



みんな



1時間目



あげ終わったらあげ物の中心温度を測り、中までしっかりと火が通っているかをたしかめます。



あげ物は、フライヤーであげていきます。カリッ、サクッとなるようにあげています。



きさポン



センター

焼き物調理



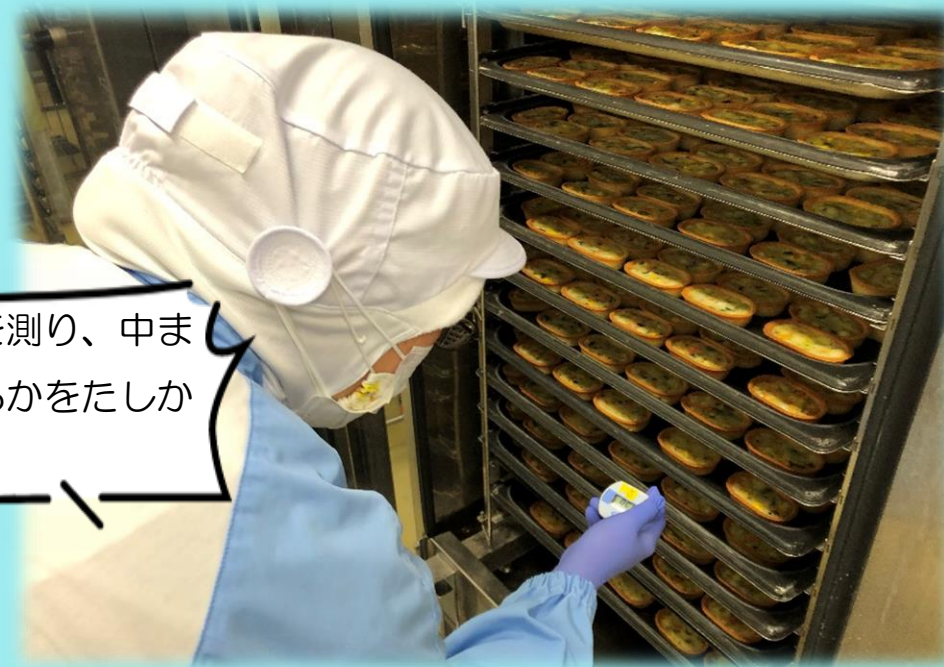
1時間目

みんな



スチームコンベクションオーブン
通称：スチコン
給食センターには全部で4台あります。

焼き終わった後も中心温度を測り、中までしっかりと火が通っているかを確かめます。



焼き物や蒸し物は、スチームコンベクションオーブンで調理します。この機械は、焼く、蒸し焼き、蒸す、煮込むという調理法を1台で行うことができます。



センター

配缶

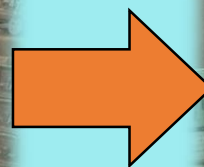


休み時間

みんな



配缶を始める前や配缶する学校が変わる時には、異物が入らないように二人一組で手袋が破れていないか、帽子から髪の毛がでていないか、調理着にほこりがついていないかなどを確認します。



出来上がったら中心温度を測りしっかり加熱されていることを確認します。大きいお玉を使って、釜から食缶へ配缶します。



センター

検食



3時間目

みんな



小学校



中学校



配送のトラックが出発する前に給食センターの所長が、味に問題がないか、量はてき正かなどをかくにんする検食を行います。各学校でもみなさんが給食を食べる30分前に校長先生などが検食を行っています。



センター

配送



4時間目

みんな



コンテナ室



給食センターから各学校へ
全6台のトラックで運びます。



きさポン



センター

検収



4時間目

みんな



11時から次の日の食材の検収を行います。多い時には5つの業者が納品に来ます。注文通りの商品や数が納品されたか、冷凍・冷蔵品の温度などを確認し記録しています。



センター

コンテナ専用洗浄機
車の洗車のようにコン
テナを洗います。

洗 浄



5時間目

みんな



食缶を洗う機械

食器やおぼんを洗う機械

みなさんが食べ終わった食器や食缶を洗います。

食器や食缶は、機械を使いきれいに洗います。ストローの袋などの切れはしが食器やトレーの間にはさまったまま返却されると機械の故障につながってしまいます…。気をつけてもらいえると嬉しいです。



センター

洗浄



5時間目

みんな



洗浄後のコンテナ



熱風消毒保管庫

洗浄後の食器などは次の日のセットをしてきれいになったコンテナに入れます。

洗浄しきれいになった食器やコンテナは、熱風消毒保管庫で熱風をかけて完全にかわかし消毒します。



センター

残菜処理



5時間目

みんな



残渣処理機

残菜処理室では残ったおかずなどを機械で水分を取り除き、おからのようにします。

ちなみに…この日、残ったおかずは小学校279kg、中学校197kgでした。（いずれも牛乳や水分も含む）

合計すると…476kg

150kgのおすもうさん3人分

これらはゴミとしてクリーンセンターへ運ばれます。





センター

そうじ



放課後

みんな



床に水やゴミが一切落ちていないように、きれいに拭きあげます。そして、次の日の調理に備えます。

明日もおいしい
給食を作るぞ～！



アレルギー調理

コンテナに入れる前に間違いがないように
Wチェックをしてから積み込みます。



給食センターでは、アレルギー除去食専用調理室で卵と乳・乳製品のアレルギー除去食の調理を行っています。アレルギーの入っているおかずが含まれる給食の場合は、そのおかず以外をランチボックスに入れ対象児童生徒へ送ります。



きさポン