

きゅうしょくセンターだより

11月

☆今月の目標☆ 『感謝して食べよう』

知っていますか？

きゅうしょく
給食センターを
しょうかい
紹介します！



きゅうしょく
給食センターの裏側！

～安心と愛情をこめた調理の様子（衛生管理について）～

ちょうりいん
調理員さんチームです☆

きゅうしょく
給食作りのプロフェッショナル！



給食ができるまでには、多くの人の力が必要です。

みなさんが毎日食べている給食。
それは、朝早くから、たくさんの愛情と
手間をかけて作られています。

今回は、調理員さんのチームワークと、
安全・安心のための工夫を紹介します。



みなさんが「おいしい！」と
笑顔になってくれることが
一番の喜びです♡



きゅうしょく
給食センター

みなさんの給食を毎日作ってくださっている 25名の調理員さんチームです。

食材の検収から調理、配缶、そして食器等の洗浄まで、一人ひとりがプロ意識をもち、
チームワークを大切にしながら、毎日心をこめて給食を作っています。

「安全な給食をおいしく届ける」という強い思いで、調理場はいつも活気に満ちています！



野菜は愛情をこめて「3回洗い」



「給食は安全が第一！」泥のついた根菜類や、葉物野菜など、
すべての野菜は3回以上、流水で洗い流されています。
この「3回洗い」は、汚れ、異物や微生物などを洗い落とし、
食中毒を防ぐための大切な作業です。よく洗うため、時間がかかります。
見えないところにも、安心へのこだわりが詰まっています。

仕上げは「中心温度チェック」



約2800人分の給食を、一斉に均一に仕上げるには
給食センターならではの大きな調理器具が欠かせません。
写真の大きな釜は、一度に1000人分を作ることができます。

調理の最後には、すべての料理の中心温度を測ります。
これは、菌が生き残らないよう、必ず85℃以上になって
いるかを確認する、食中毒予防のための最終チェックです。
このひと手間が、みなさんの健康を守ってくれています。

白衣の衛生や、十分な手洗いなど、気をつけることがたくさん！



手袋が破けやすいので、
作業が変わるたびに
「手袋は切れていないか？」
何度も確認をします。



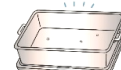
R7年度の千歳千歳デー献立で、
館山市の郷土料理「ごんじゅう」を提供

今年度は、11/21(金)に
「ごんじゅう」を出します♪
たくさん食べてくださいね！



給食がみなさんの学校へ届くまでに、多くの人々の手と、時間、そして愛情がかけられています。

調理員さんの見えない努力を知って、給食を大切に食べてくれたらうれしいです。



空っぽの食缶が
わたしたちの元気の源です☆