

中尾小の給食室では、約790人分の給食を調理員9名（登録10名）で調理しています。

安全で、おいしい給食作りに日々努めています。

**7:45**

健康チェックの後、身仕度・手洗いをして調理を始めます。  
食材が届き、量や品質、産地、賞味期限などを確認し、記録します。



**9:00**

野菜の下処理をします。  
流水で5回くらいに洗います。調味料をはかります。  
包丁や裁断機で材料を切っていきます。  
野菜をゆでて、温度の確認をします。  
ゆでた野菜を真空冷却機で急速に冷まします。



**10:00**

ガス回転釜3釜で、ご飯を炊くご飯の量は60kg前後です。



**10:40**

ガス回転釜2釜で、煮物や汁物を作ります。  
他に、焼き物機や揚げ物も使います。

**11:15**

出来上がった料理をはかりで計量しながら、  
クラス毎に分けます。



**11:50**

学校長による検食

給食の時間

**12:20**

給食の出来上がり♪



**13:20**

食器・食缶・器具を一つ一つに洗い、熱風消毒保管庫  
に入れ、乾燥させます。



**16:15**

翌日の打ち合わせをし、帳簿に点検結果を記録して、一日の作業が終わります。

