

給食の調理工程

① 食材の納品・検収



食材が給食センターに届く。納品時間、数量、温度、品質、産地などを確認する。

② 食材の下処理



皮むき機で野菜の皮をむく。残った皮や芽、根、ヘタなどは包丁でのぞく。全ての野菜をごみなど不要なものがついていないか目視確認をしながら十分な流水で3回洗う。

③ 食材を細かく切る 調味料の計量、検品など



野菜を機械で切る。肉は目視で検品し、手でよくほぐす。

④ 調理スタート



一度に1000人分の調理が可能な釜に食材を投入し、調理する。

⑤ おかずを配缶



出来上がったおかずを食缶に分ける。出来た給食をコンテナに積み込み配送車で各学校へ。

⑥ 各小中学校に配送



給食を作ってから2時間以内に食べられるように、学校へ届ける。