

給食センターの一日



伊達市中央給食センター

一日の流れ

- ①着替え・手洗い (7 : 00 ~)
- ②荷受け (7 : 15 ~)
- ③下処理 (7 : 30 ~)
- ④調理 (8 : 00 ~)
- ⑤アレルギー対応 (9 : 00 ~)
- ⑥積み込み (10 : 00 ~)
- ⑦放射能検査 (10 : 00 ~)
- ⑧配送 (10 : 30 ~)
- ⑨検食 (11 : 30 ~) ※各学校にて
- ⑩給食の時間 (12 : 30 ~) ※各学校にて
- ⑪洗浄・殺菌作業 (13 : 30 ~)

① 着替え・手洗い（7：00～）

給食センターでは、着替えや手洗いから始まります。



青色の服は汚染区域（食材の納品・下処理・洗浄をする場所）で着る服です。



白色の服は非汚染区域（きれいに洗浄した食材を切ったり、調理する場所）で着る服です。



粘着シートを使って服についているホコリやゴミを取り除きます。
手の届かない背中などは、別な人にやってもらいます。



爪の中や手のひら、指のしわの間などもしっかり洗うため、ブラシを使ってよく洗います（2度洗い）。
洗い終わったら、ペーパータオルで手を拭いてから、アルコールをします。



白い服を着た人は、
最後に「エアシャワー」を浴びて調
理室に入り、粘着シートで取りのぞ
けなかったホコリやゴミを、強烈な
空気力で取り除きます。



②荷受け（7：15～）

その日に使う食材が届きます。

品質の確認・数（量）の確認を行い下処理にまわします。



センターでは、キャベツや玉ねぎ、じゃがいもなどは、大量に使うことが多く、1種類の野菜だけで、100kgを超えることもあります。

そのため、野菜を受ける部屋は、人が通れなくなるほど野菜であふれかえることもよくあります。

③ 下処理（7：30～）

届いた大量の野菜を調理員が連携して下処理を行います。
皮をむいたり切ったりして、4層シンクできれいに水洗いし、
本調理の現場へまわします。



④調理（8：00～）

下処理が済んだ食材を順次、調理していきます。

きれいに洗った野菜は、短冊、さいの目、千切りなど様々な大きさや形に切り分けます。その際には、時間短縮のためフードスライサーという機械を使います。



食材や調味料がそろってきたところで、順次釜での調理、焼き物の調理を開始します。大きな釜や調理器具を使って約3800食分のスープ、和え物、焼き物などを作っていきます。

<調理編：釜>





肉類を炒めた後は、煮えにくい野菜（根菜類）などから順番に釜へ投入し作ります。調味料で味付けした後、中心温度確認し、各クラスへ配缶します。



1つの釜で約
1000人分
を調理する
ことができます。



<調理編：焼き・揚げ>



下処理室できれいに並べられた魚を冷蔵庫を通して調理室に運び、スチームコンベクションオーブン（スチコン）という機械を使って焼きます。



スチコン用のカートに移し替え、そのままスチコンにセッティングします。



←スチームコンベクションオーブンは一度に約500人分の調理ができます。





焼きあがったら、中心温度を計測し、きちんと焼けているか確認します。
温度の確認がとれたら、各学校・クラスの食缶に配缶します。
クラスの数分間違いないように配送するため、ダブルチェック（2度
数え）しながら配缶します。



＜調理編：和え物＞



サラダや和え物を作るとき、給食センターでは衛生面を考慮して、原則茹でます。その後、温度を測り、しっかり加熱されていることを確認し、カゴに移し替えます。





茹でた野菜などは冷却機を使って短時間で急激に冷やし（10度以下）、冷却機を通して和え物室に運ばれます。温度を測り十分冷えたことを確認後、調味料などで味付けし、各クラスごとに配缶します。



<調理編：炊飯>



パン・麺は、業者に委託していますが、米飯は給食センターで炊いています。自動的に洗米されたお米をタンクにためて浸漬し、1釜7kg炊きの大きな釜で炊きます。多いときには約300kg（約43釜分）のお米を炊きます。





7kgのお米と分量の水が入った釜は、ヘラで軽く混ぜ、約20分かけてガスの炊飯機（長いトンネルのような機械）を通り、その後30分蒸らして出来あがります。





機械で攪拌した米飯は、各クラスごとに計量し、配缶します。1度計量したあと、間違っていないかもう一度確認しコンテナ室に運びます。



⑤ アレルギー対応（9：00～）

食物アレルギーのある子供さんが、安心して給食をみんなと食べられるよう密閉された専用調理室で作業をしています。





取り違いの無いように、複数の目で、一人一人確認しながら、慎重に作業を行っています。





配送する直前にも、アレルギー担当者、栄養士、配送ドライバーによる、複数の目でのチェックを行います。



⑥積み込み (10:00～)



コンテナ室では、汁ものや和え物、米飯など配缶された給食をコンテナに詰め込む作業を行います。違う学校やクラスの給食が間違っ
て積み込まないように注意しながらコンテナに積み入れていきます。



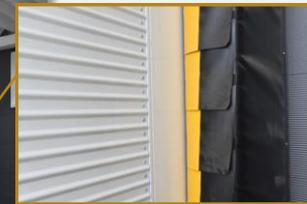
⑦放射能検査（10：00～）

センターでは、検食（味見）の前に放射能検査を行います。給食センター独自の検査とともに、県で実施しているより精密な放射能検査も行っています。なお、センター独自で行っている検査は毎日実施し、県で実施している検査は、伊達学校給食センターと1週間交代で実施しています。



⑧ 配送（10：30～）

できあがって検食された給食は、給食専用配送車で各学校・幼稚園ごとに配送されます。配送口は、外気やほこり、虫などが入らない「ドックシエルター」方式となっています。



トラックと
搬出口が密着

⑨ 検食（11：30～）

各学校・幼稚園に運ばれた給食は、児童生徒が食べる前に校長先生や園長先生が検食します。

⑩ 給食の時間（12：30～）

各スタートから5時間、様々な工程を経て児童生徒の皆さんに給食が提供されています。

⑪ 洗浄・殺菌作業（13：30～）

各学校・幼稚園から回収された食器類は全自動洗浄機できれいに汚れをおとし、コンテナごと高温の保管庫に入れられ加熱殺菌されます。



<洗淨編：食缶>



残菜等を取り除き、食缶洗淨機で洗淨します。



<洗浄編：コンテナ>



コンテナの扉を開き、固定して
コンテナ洗浄機で洗浄します。



<洗浄：箸・スプーン・食器類>



箸・スプーン・食器類は、数を確認してから洗浄機で洗浄します。

<加熱殺菌>

コンテナ・食缶・食器類は、すべて保管庫で乾燥・加熱殺菌され次の給食に備えています。



おしまい

