

「わたしたちのきゅうしょく」資料(一部抜粋)

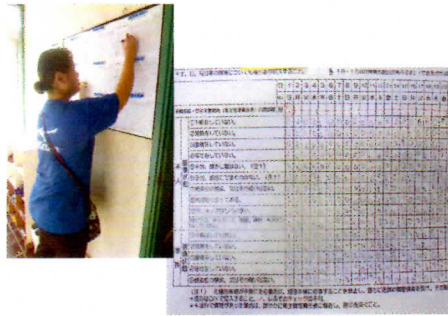


わたしたちのきゅうしょく

平成29年1月17日(火)
宜野座村共同調理場



けんこうチェック



みなりをととのえる



ちようりはしも
ローラーをして
小さなみち給食センター
には持ちこみません!



かみかきを見ながら
かみの毛がでていないか
チェック!

作業をする前に
しっかり手を洗います。



食材をうけとります。(朝7:30~)



★食材に異常がないか、新鮮かをチェックします。

メニューと役割分担表



したしより 下処理

★野菜の皮をむいたり、くだものについているよごれをていねいに洗い流します。



虫がついていないかもチェックします。



洗った野菜はざるにいれます。
台の上をいどうしていきます。



食材を決められた
大きさにきります。



食材をいためる



ひとつのかまで、
400名分作ることが
できます。



揚げもの



★温度もきちんとはかります。
(85度以上になるように)

1クラス分ずつ
バットに入れます



学校ごとの
コンテナに入れます



はいそう車にのせて
宜野座小学校へ!



いざ!しゅっぱーつ!!