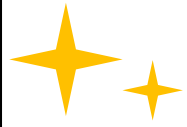


えいせい てき きゅうしょくていきょう くふう  
**衛生的な給食提供の工夫**



あ もの ていきょう  
**和え物・サラダの提供まで**

あんしん あんぜん きゅうしょくていきょう あ もの かねつ  
 ~安心・安全な給食提供のために和え物・サラダも加熱しています~

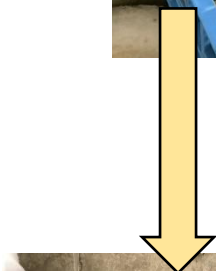


けんしゅう  
**① 検収**

ただ じゅうりょう とど かくにん  
 正しい重量で届いているか確認するほか、  
 やさい へんしよく いた しんせん  
 野菜に変色や傷みはないか、新鮮なものかな  
 どを確認します。



しょくざい けんしゅう  
 食材の検収



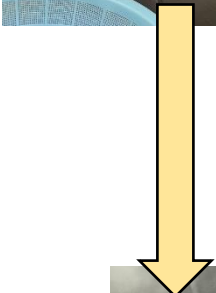
せんじょう さいだん  
**② 洗浄・裁断**

しょくざい き まえ かいていねい せんじょう  
 食材を切る前に3回丁寧に洗浄します。  
 あら いし むし いぶつ ひろ  
 洗いながら、石や虫などの異物がないか、広  
 げて点検します。

てんけん  
 しっかり汚れを洗い流してから切り始めます。

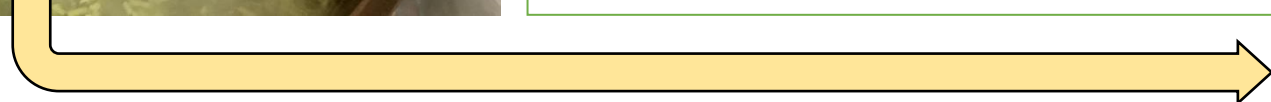


しょくざい せんじょう  
 食材の洗浄



ゆ  
**③ 茹でる**

しょくちゅうどく ぼうし かねつしより  
 食中毒を防止するために、加熱処理をします。  
 じゅうぶん かねつ かくにん おんど はか  
 十分に加熱されたか確認するため、温度を測  
 ります。





すいれい みず さ  
④水冷(水で冷ます)

ゆ だ やさい りゆうすい さ  
茹でた野菜は、流水で冷めます。

しょう みず あんぜん そくていき つか ざんりゅう  
使用する水が安全か、測定器を使って残留  
えんそのうど かくにん  
塩素濃度を確認しています。



測定器



しんくうれいきやくき  
④真空冷却機

しんくうれいきやくき ひ  
真空冷却機で冷やす学校もあります。

しんくうれいきやく こない げんあつじょうたい しょくひん  
真空冷却とは、庫内を減圧状態にし、食品  
すいぶん じょうはつ れいきやく ほうほう  
の水分を蒸発させ、冷却する方法です。



はいかん わ  
⑤配缶(クラスごとに分ける)

じゅうぶん みず き にんずうぶん おも はか  
十分に水を切ったら、人数分の重さを量って  
はいかん  
配缶します。

どうよう おも はか はいかん  
ドレッシングも同様に重さを量って配缶します。

きょうしつ はこ じかん れいぞうこ ほかん  
教室に運ぶ時間までは冷蔵庫で保管します。



うんばん の きょうしつ  
⑥運搬ワゴンに乗せて教室へ



いただきます!