

給食ができるまで

手洗い・・・通勤着から白衣に着替えます。調理作業に入る前に、よく手を洗います。



給食の衛生は、手洗いに始まり、手洗いに終わると言われるほど重要です。

消毒・・・作業を始める前に、蛇口から放水します。
調理を始める前に、調理台や配膳棚・ワゴン
を消毒します。
(毎回、次亜塩素酸で消毒液を作ります)

食材の納品・・・

契約している業者から、毎日納品されます。
発注された品物と、納品された内容が間違
っていないか、納品時の温度管理は適切
であるかも確認します。



食材を洗う前に各食材ごとに50gを原材料とし
てラップでくるみ、ひとつの袋に入れます。



食材料洗い・・・流水で3回以上洗います。



水分の補給用に麦茶を沸かします。



全員で、本日の献立について、確認します。
アレルギーの配慮の有無、材料の切り方なども
確認します。



調理作業・・・献立に合わせて、それぞれの
食材を刻んでいきます。



下処理・・・生魚や、生肉の調理工程は、
下処理室で、専用の器具を
使って行います。



みそ汁に使用する煮干の出汁



清汁やスープに使用する
こんぶとかつお節の出汁



シチューや、カレーに
使用する鳥がらと野
菜でとる出汁
(がらスープ)



果物・・・次亜塩素酸ナトリウムで適正に消毒して、
流水でしっかり流してから切り分けます。



野菜・・・ほとんどの場合、生では使用せず、
加熱して使用します。

きゅうりやトマトなどは、季節により、
次亜塩素酸ナトリウムで適性に
消毒して使用する場合もあります。

調理工程・・・ゆでた野菜は、使い捨ての手袋()を使って、しっかり水気を絞って和えます。

写真は切りこんぶと
野菜の和え物です。



使い捨て手袋・・・
使い捨ての手袋は、加熱しないまま
口に入れる食品(たとえば、野菜を
和える、果物を切る、パンを触るなど)
を、扱うときに使用します。

手袋を着用する前後には、手洗いと
消毒を必ず行っています。
また、必要に応じて、手袋は
新しいものに、替えています。

出来上がった料理は、加熱後、必ず中心温度を測定します。
中心温度が85度以上で、しっかり加熱されていることを
確認し、各クラスの配膳時間に合わせて、盛り付けます。





配膳準備・・・使用する食器をセットします。

世田谷区では、メラミン食器の他に「かもちゃんマーク」の絵柄がついた陶器食器も使用しています。



検食・・・施設長(園長)が子どもたちより先に検食をして、味や異物混入の有無、アレルギー食の確認をします。



保存食・・・大量調理施設衛生管理マニュアルにのっとり、食中毒などの事故発生時の原因追求のため、提供する料理は、冷凍庫(-20℃以下)で、2週間保存します。



配膳・・・各クラスが食事を取りにきます。配膳に関わる職員は、三角巾、配膳用エプロンの身支度をしています。また、必要に応じて、マスクも使用します。



提供した食事の時間や測定した中心温度などを日常点検記録簿(1)に記入します。

1、日常点検記録簿

業者の納品時間や、食材の表面温度、料理の中心温度、調理従事者の健康状態や、調理時の異常の有無などを毎日細かく記入しています。



アレルギー食・・・誤食を防ぐために、以下のような確認があります。

朝、一番の朝礼時の確認
調理作業中の声かけ
配膳用色別のトレイ、食器一式のセットの確認
配膳時の調理室内の声かけ確認
クラスで食事を取りに行く前に職員との献立の確認
調理室で食事を取りにきた職員との確認
園長との確認
配膳前にクラス担任間での確認
原則、一番初めに配膳します。



午後から、使用した器具・食器などの洗い物をするのと
ともに、おやつ準備をします。

使用器具や食器は、洗浄後、熱風食器消毒
保管庫で乾燥・殺菌をします。

蒸しパンを
作っています。



この他に、遅番、延長保育、翌日の調理の
準備などの仕事があります。

また、定期的に、調理室内の清掃なども
行い、室内の衛生面に気を付けています。



こどもたちに、安心・安全な美味しい給食を
提供するために、日々がんばっています。