

# 給食室探検！

◆ドライシステム式の給食室を紹介します。

## 出入口



## ワゴンプール

出来上がった給食をそれぞれのクラス用ワゴン車にのせて、2階・3階の配膳室へ運ぶ準備をします。



## 検収室



毎朝届く食材を受け取り、検収をする部屋です。

## 球根皮むき機



じゃがいもや里芋などの皮をむく機械です。

## 下処理室



毎朝納品された野菜類は、下処理室の3槽水槽で3回洗浄し、皮等をむいた後、調理室へ運ばれます。

## 洗浄室



使い終わった食器やはし、おかずなどが入っていた食缶を洗浄する部屋です。

# 調理室

エアシャワー



調理室には、大きな鍋(回転釜)が5機あります。そのうち、1機は揚げ物用のフライヤーになっています。

スチームコンベクション



炊飯器



ちりやほこりを風で取り除きます!

この回転釜で、汁物や炒め物などを調理します。

回転釜



紫外線殺菌保管庫



熱風消毒保管庫



使用する器具類は衛生的に保管されています。

大きさが分りますか?  
へらの長さ  
120cm。

給食室内で使っている器具です。

魚や肉を焼いたり、ケーキや蒸し物、煮魚などの煮物料理も調理できる優れたものの調理機器です。

フードスライサー



千切り、いちょう切りなど厚さも調整できます。