

安

全

安

心

お

い

し

い

～給食ができるまで！～

◆ 献立作成のポイント ◆

各小学校の栄養職員が、学校の実態
(地域性や喫食状況) に合った献立を作成。

① 栄養価

- ・学校給食摂取基準、食品構成の摂取。

② 作業手順

- ・作業工程及び作業動線等を考慮する。

③ 献立内容

- ・季節感のある献立・行事食を取り入れる。
- ・手作りを心がける。
- ・美味しく、喜んで食べてもらえるように工夫する。



④ 食材料

- ・安全性を考えて、食材料を選択する。
- ・地産地消を考慮する。

◆ 衛生管理の徹底 ◆

学校給食衛生管理基準

☆給食従事者の健康チェック

☆手洗いの励行

☆食材の検収、保存食（原材料）の採取
水道水の水質検査

☆調理作業中

- ・使い捨て手袋の着用
- ・中心温度の確認

☆検食及び保存食（調理後）の採取

☆給食当番児童の健康状態の確認



給食室の 1日



みなさんのもとへおいしい給食を
届けるために、毎日心を入れて
一生けん命作っています!



8:15

●身じたくをととのえる●

●食材の受け取り●

調理前保存食の採取

水質検査

白衣
帽子
マスク
を着用



手をきれいに洗
い、アルコールで
消毒をします。



毎朝、その日に使う食材が届
きます。注文量や新鮮かどうか
などを確認します。



エプロン・靴の使い分け
(例)

それぞれの作業場へ分かります。

●打ち合わせ●

●下処理●



使い分けの一例

- 青色：下処理用
- ピンク色：加熱前調理用
- 黄色：配食用



材料や作業手順
の確認をします。



下処理室で、野菜
は流水で3回洗い、
皮をむきます。



● 野菜を切る ●



食材に応じて、手切りまたは
フードスライサーを使用します。



いちよう
切り



小口切り

切り終わった野菜は、料理ごとに
水きり台の上にまとめます。



10:00

● 調理する1（揚げ物編） ●

【かき揚げができるまで！】



玉ねぎ・ごぼう・に
んじん・えび・小麦
粉・米粉などを混ぜ
合わせます。



ひとつひとつ、か
き揚げの形に成型
をします。



揚げ物専用の釜（フライヤー）
でかき揚げを揚げます。温度計
を使い80℃以上あることを確
認します。



クラスごとに数をか
ぞえて入れていき
ます。

※出来上がったものは、すべて中心温度を
確認します。

野菜の昆布和え

ごはんができてあがり！

11:50

●できあがり●



ゆでた野菜を専
用の冷蔵庫で冷
やします。

冷やした野
菜を昆布と
和えます。



炊き上がった
ごはんを、各
クラスごとに
配食します。



温かい味噌汁ができてあ
がりました。

※学校給食では、果物とトマト・きゅうり
以外はすべて加熱調理をします。

本日の給食



ごはん
牛乳
かき揚げ
つけもの和え
みそ汁

10:00

● 調理する2（焼き物編） ●

【さんまの塩焼きができるまで！】

さんまのいい香りが給食室中に広がります。

生のさんまを天板に並べ、塩を振ります。



スチームコンベクションで10分焼きます。



焼き上がりました！



中心温度を確認しています。



いい色に焼き上がっています。

ひとつひとつ、丁寧に数をかぞえて入れていきます。



かつおの厚けずり
でだしをとっ
ています。



洋風の料理では、鶏が
らとんこつでスープを
取ります。



11:50

●できあがり●



「沢煮椀」温
度を測定して
できあがり！

わかめの酢の物を和えて、各クラス
ごとに配食をします。



旬の栗が入った「栗ごはん」ができ
あがりました。



本日の給食



栗ごはん・牛乳
焼きさんまのおろし添え
わかめの酢の物・沢煮椀

検食



子どもたちが食べる前に校長先生が給食を食べて異常がないことを確認します。

調理後保存食の採取



床を濡らさないための工夫



洗い場は1ヶ所に決めている。



水がこぼれないように、受けがついている。

12:10

給食時間

12:55



各クラスごとに配膳ワゴン車におかずをのせて、配膳室に準備します。毎日、給食室からその日の献立についてのお手紙が届きます。



給食時間になると、配膳室に給食当番が給食をとりにきます。今日の献立について、栄養士の先生から説明をもらっています。

各クラスへ・・・



給食当番さん
が、盛りつけ
をします。



いただきまーす！



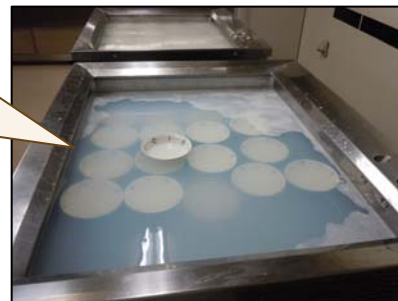
13:45

● 後片付け ●

洗浄室にて、使
用後の食器やおか
ずやスープが入っ
ていた食缶を洗い
ます。



食器は、洗剤の
入った水槽に漬け
置きした後、食器
洗浄機で洗いま
す。



トレーは1枚1枚
洗って、洗浄機に
流します。



お椀、汁椀、菜
皿も同じように洗
浄をします。

きれいに洗い終わった食器や食缶は、熱風消毒保管庫にし
まい、消毒・乾燥をし、次の日を待ちます。



**作業終了
明日の給食も、
お楽しみに！**