

給食センターの1日

朝の5時半に市場から野菜が届きます。



揚げ物は7メートルの長さのフライヤーで揚げます。



大量ですが出来るだけ手作りを心がけています。

学校まで安全に届けます。



調理作業は手洗いから始まります。バイ菌サヨウナラ



焼き物も長いオーブンで焼きます。



数を間違えないように慎重に配缶します。



食缶は各学校のコンテナにつめます。

野菜を洗います。野菜についた土や虫を徹底的に洗います



じゃがいもの芽取りは手作業で行います。



大きな釜で800人分の汁を作ります。



出来上がった料理は食缶へ盛り付け。

