

# そうせランチタイムス

平成26年12月号  
匝瑳市学校給食センター

今年もあとわずか、もうすぐ冬休みが始まります。寒さと乾燥に注意し、規則正しい生活を心がけて、かぜやインフルエンザから体を守りましょう。  
調理室の紹介も最後になりました。今回は、給食センターで最も広い部屋、煮炊き室とコンテナ室についてお伝えします。



調理



配食

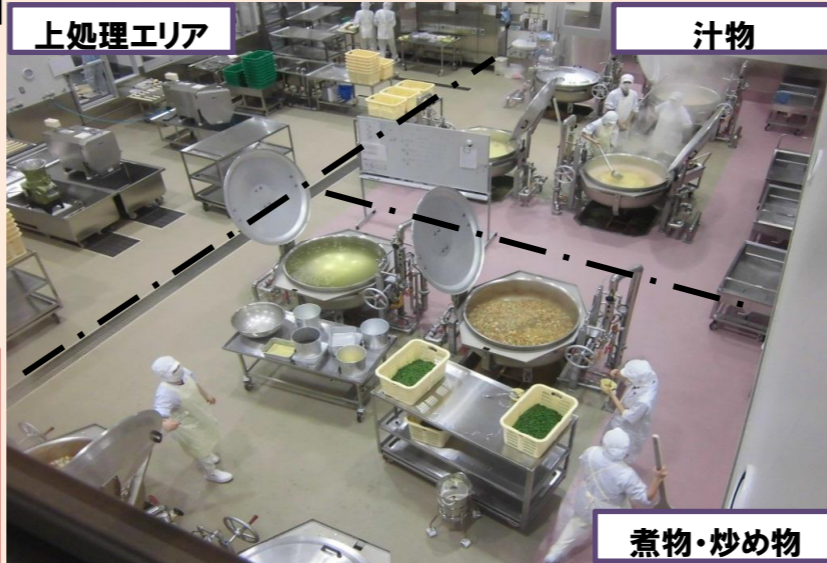


スライサー

上処理エリアでは、おもに下処理室から送られてきた材料を切ります。材料の種類や切り方によって、人の手で切るものと、機械で切るものとに分けます。『さいの目切り機』や『フードプロセッサ』などの機械がありますが、中でも『スライサー』は、ほぼ毎日使用します。限られた時間でたくさんの野菜類を使用する為に欠かせない機械です。

## ①煮炊き室(にたきしつ) 汁物や煮物、炒め物を調理する

上処理エリア



汁物

煮物・炒め物

汁物は『回転釜』という大きな釜で作ります。材料を加熱して、汁と具全て合わせて、1釜約230ℓの容量に仕上げます。出来上がった料理は、各クラスの人数に合わせた量をひしゃくで量りながら食缶へ入れていきます。

煮物・炒め物も汁物と同じ大きさの釜で調理します。汁物よりも具の量が多く、炒め物の時は特に火力が強いので、焦がさないように混ぜるのにとても力を使います。



## ②コンテナ室(コンテナしつ)

食器や食缶をコンテナへ入れる



洗浄・乾燥後の食器や、各部屋から運ばれてきた料理の入った食缶をコンテナへ入れます。学校・クラスと入れ忘れがないか確認をしてコンテナの扉を閉め、配送前室を通過して配送車へ積み込みます。

## 出発~!!!



配送車

○配送口(コンテナ出口)  
ここから配送車が出発!!