



学校給食センター ☎66♦1800



# ようこそ、 給食センターへ

**10:00** 配送車出発



できたての給食を保育園、小学校、中学校の順に給食を配送します。午前11時40分には最後の配送車が出発します。

**8:30** 調理開始



調理員は約50人。食材を洗ったり、さざんだりしながら、14台の蒸気釜、揚げ物機を使って手際よく調理をしています。調理員の腕の見せどころです。

**12:00** 調理終了



配送車が出発した後でも、調理器具の洗浄・消毒、場内清掃をしなければ調理は終了となりません。衛生的な環境を保つために、すみずみまで入念に洗浄します。

**13:00** 反省会



調理員全員で、その日作った献立の調理状況の反省をして、翌日の打合せを行います。より良い給食を作るために、熱心に話し合います。

## 給食費について

給食費として、経費以外の食材費の実費を保護者の方に負担していただいています。しかし、残念ながら一部保護者の納付が遅れ、食材購入に影響が出ています。給食費の完納にご協力ください。

給食センターでは、随時、調理室などの施設見学を行っています。ご希望の方は、お気軽に給食センターへお問い合わせください。

事させません。

○衛生管理の基本である「手洗い・消毒」は、調理・洗浄室入室前、作業交替時、調理配食時などに十分に行った上で、調理をしています。

○給食用物資が安全であることを確認するため、製造業者の衛生監視票、原材料の産地、アレルギー食品の確認など、納入業者から提出された検査結果をチェックし、献立に取り入れています。

○煮物、揚げ物などは加熱が十分（中心温度90℃以上）かを確認し、記録してから配食しています。