

みなさんが毎日食べている 給食は、調理をする方や配膳員 の方、材料や給食を運ぶトラッ クの運転手の方、生産者の方な ど、多くの人々の協力によって

た。その中でも今回は、 給食の副食 (おかず) を作っている 「亀岡市立学校給食センター」の中を少しだけ紹介します!

検収室

豁後に使う新鮮なたくさんの野菜やお胬などが窟く部屋です。

これは「金属探知機」という機械。野菜や お肉に金属などの食べてはいけないものが 入っていないか調べるよ!



じゃがいも・にんじん・玉ねぎなどの皮を むくための機械もあるよ。 カレーや肉じゃがの日には大活躍!

調理室

う 調理室は、野菜を切ったり、デきなくでいためたりする部屋です。

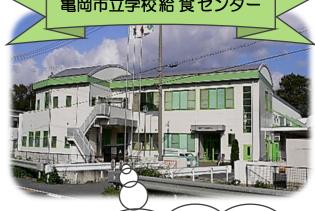


これは「グランドケトル」という学校給食セン ターでは1番大きい調理用のなべ。中をかき混ぜ るためのアームがついていて、カレーや汁物など を作る時に使っているよ。

フライヤーという機械で 肉や魚を揚げていると ころ。温度計で温度を測 って、中まで火が通って いるか確認!



亀岡市立学校給食センター



学校給食センターでは、 毎日およそ 4800食の がっこうきゅうしょく つく 学校 給 食 を作っているよ!

したしょりしつ **下処理室**

野菜を洗ったり、茂をむいたり、 へたを切ったりする部屋です。



たくさんの野菜を洗い、切っているとこ ろ。野菜はシンクにたっぷりの水をため て、水を流しながら 3回洗っているよ。



७ % **७** ७ ♀ № **०** ७%

しょっき おおざら I月から食器(大皿)が変わります。



た血(パンやカレーの日のごはん、洋風の混ぜごはん などで使用する血)がこれまでと比べて、食べものの汚 れがつきにくい(落ちやすい)ものに変更となります。





縁の絵柄が、緑色のクローバー柄からピンク色の 花柄に変わります。