



給食センターの紹介(12月号)



給食センターのお仕事について(調理編)~

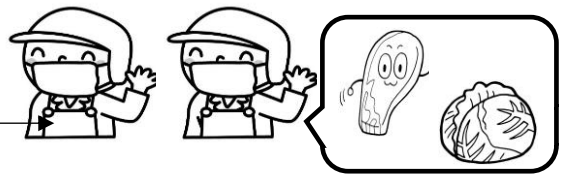
今月は給食センターの調理員が実際に調理をしているときに「当たり前のこととして」行っていることについて紹介します。

1. 作業の区分け

健康な家畜や魚の腸の中などには食中毒を引き起こす細菌が生息していますが、その生き物には危害を与えません。切身などに加工するときに表面についたりすることが多いため、給食センターでは生の肉や魚にはそのような細菌がついているという前提で取り扱っています。

このため、作業ごとに担当する人や部屋、道具もきちんと分けていねいに調理しています。

下ごしらえなどの準備をする人



作業によってエプロンの色や使うカゴの色を変えて、わかりやすくしています。

2. 温度の確認と記録

給食センターではみなさんの給食ができるまでに、何回も温度を測ります。まずは給食の材料



が届いたときに、

きちんと温度管理されていたか、調理の途中でも加熱するものは中まで火が通っているかなどを確認し、いつ誰が温度を測って何度だったか記録します。写真は焼き物や揚げ物の中心の温度を測る「中心温度計」という温度計です。

調理をする人



3. 検食

給食センターからみなさんの学校に向かって配送のトラックが出発する前に、センターの所長が検食をします。検食は味や臭い、分量や濃度などに問題がないか確かめるものです。学校に届いた給食もみなさんが食べる前に校長先生が検食をしています。この検食の内容も記録して保管します。

このようにして毎日安全で安心して食べられる給食を届けています。