



給食センターの紹介(1月号)



～食器洗い機について～

今日は、みなさんが毎日使う食器を洗う機械について紹介します。

1学期までの給食センターでは学校から返却された食器はかごから出し、かるく汚れを落としてから一枚一枚機械に入れて洗っていました。

新しくなった給食センターで導入された機械は、機械に入れる前の汚れ落としをする必要がなく、かごと洗うことができます。この機械の導入で、次のような良いことがありました。

1. 洗う機械に入れる前に汚れ落としをしていたお湯が節約できました。環境にも良いことです。
2. 食器が入っているかごと洗って消毒し、次の日またそのまま使えるので、数の数えまちがいが起こりにくくなりました。みなさんに必要な数をまちがいなく届けるのにとっても役立っています。



食器洗い機に入れていくところ。
洗う前に数を確認してから機械に入れます。

機械の中ではこうやって洗っているよ♪

きれいに洗うためにも、
ゴミや食べ残しを落としてから
返してくださいね！



食器を洗う機械の中では、上下から洗剤やお湯が強く吹き出しています。2学期から食器やトレーを入れるかごがふたつきになったのは、洗っているときにお湯の勢いで食器が飛び散らないようにするためです。お湯を強く吹き出して重ねた食器の間にすき間を作り、そこにお湯が入り込んで洗う仕組みになっています。このお湯の力がすみずみまで行き渡るようにするためには、かごと食器の間には適切なすき間が必要で、狭すぎても広すぎてもきちんと洗うことができません。一つのかごに納める食器の数はそれぞれのクラスごとにちがうので、かごとの間の適切なすき間をとるために押さえ棒の位置で調節しています。

このように食器洗いはほぼ全自動で行っています。食器やトレーの間にジャムの袋の切れ端などのゴミや大きな食べ残しがついたまま返却しないようご協力をお願いします。