



給食センターの紹介(11月号)



給食センターのお仕事について(準備編)

給食センターの仕事について紹介します。今月は、調理員さんが給食センターに出動してから野菜を洗うところまでの準備編です。



1. 健康チェック

毎朝センターに出動して最初にするのは、健康チェック表に記入することです。体温だけでなく、おなかをこわしていないか、爪はのびていないか、手にキズはないかなどを記録しています。休みの日の様子も記録しています。

2. 手洗い

調理場に入る前や、仕事が変わる時、調理員さんは一日に何度も手を洗います。手洗いは調理の基本です。給食センターで行っている手洗いの方法を紹介します。



- ① 水で手をぬらし、石けんを泡立てて手を洗い、流す。
- ② もう一度石けんをつけて、手のひら→手の甲→指の間→親指の付け根→指先→手首→ひじの順でしっかり洗う。
- ③ 爪ブラシを使い爪の間を洗う。
- ④ 水でしっかりすすいで、ペーパータオルでふく。
- ⑤ アルコールをかけ、よくすりこむ。

みなさんのふだんの手洗いよりも、かなり念入りに手洗いをしています。

3. 野菜洗い

納品された野菜には泥などのよごれがついています。横に3つ並んだ流し台でそれぞれ水を替えて、キャベツなどの野菜は葉を一枚一枚バラバラにして、虫などの異物が入っていないか注意して洗っています。



これらはどれもセンターでは毎日「当たり前」に行っていることです。その「当たり前」の積み重ねが毎日の安全につながるのです。次回は野菜洗いより後の工程の「当たり前」について紹介します。