

# 給食ができるまで

7時

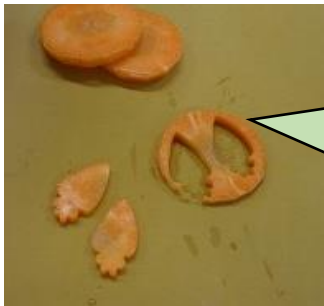


今日は  
ほうれん草  
が21束でした。

食材に異常が無いか確認  
します

品名	数量	賞味期限	産地	温度	備考
ほうれん草	21束				
...	...	...	...	...	...

賞味期限・産地・温度など  
を記録します



幸せ人参を  
毎日型抜き  
しています。

幸せ人参をつくります。



野菜を切ります。



きゅうりも  
ゆでていま  
す!

サラダや和え物の野菜を茹で  
ます。



10時ごろ

茹でた野菜を機械で冷や  
します。

11時20分

検食

校長先生が  
味や仕上が  
りを確認し  
ます。



クラスの数に合わせて  
計ります。



野菜の根っこを落として、3回水洗いします。



おいしさのもと



ぜんぶで 16.5kg

削り節でだしをとります

洗米機で米を洗います

10時ごろ

1回で約 120人分焼ける！

11時ごろ

1釜あたり 260人分



オーブンで魚を焼きます

大きな釜でみそ汁（汁物）を作ります



1釜で90人分炊ける



おいしいごはんが炊けました。お米は柏市産です。

十分加熱されているか、温度計をつかって確認します。