

# 給食ができるまでの流れ



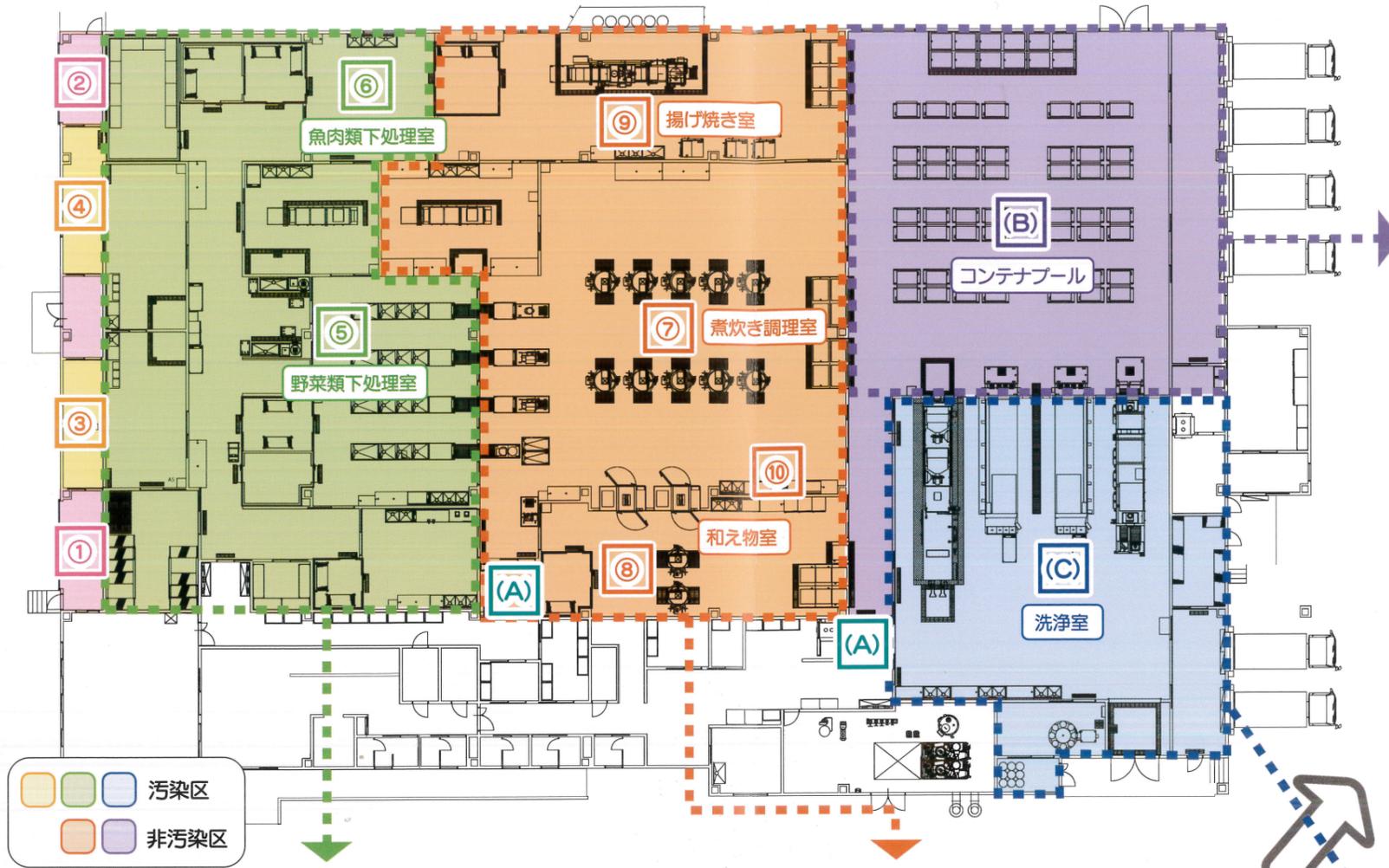
ローラー エアシャワー



手洗い アルコール消毒

## (A) 前室

各部屋に入室する為の準備室です。ローラーにより髪の毛や大きいほこりを取り除き、エアシャワーで細かいほこりを除去します。次に爪ブラシ等を使用し手洗いを行い、アルコール消毒後調理室へ入室します。



## (B) コンテナプール



コンテナ



積み込み

前日、食器をセットしたカゴをコンテナに入れ、コンテナごと熱風で乾燥・消毒します。

調理した給食を学校やクラスごとに確認しながら専用のコンテナへ積み込みます。



トラック積み込み



ドック式配送室より各学校に配送用コンテナに入れて給食を届けます。(配送車全8台)

## プラットフォーム



②魚肉類受入口 ①野菜類受入口

野菜類と魚肉類は二次汚染しないように別々に受入れます。

## 受入状況



③野菜類検収室



④魚肉類検収室

受入れられた食材は、品質・鮮度・異物混入等がない様に確認します。

## 下処理ゾーン

鮮度を再度確認し異物を取り除きます。



### ⑤野菜類下処理室

検収室より入ってきた野菜類は、一つ一つ丁寧に手洗いを行い、「下洗い・中洗い・仕上げ洗い」の3段階を経てパスルーフ方式で調理室へ運ばれます。



### ⑥魚肉類下処理室

魚肉類専用下処理室です。魚や肉に下味付けなどを行います。二次汚染しないように取扱いに注意し、専用の冷蔵庫に保管します。

## 調理ゾーン

二次汚染を防ぐため、調理によって部屋が分かれています。また、調理器具は各部屋ごと殺菌保管しています。



調理

配付

連続式揚物機

スチームコンベクションオープン

### ⑦煮炊き調理室

煮炊き調理を行います。下処理で洗浄した野菜類を切裁し、一釜で約1,000人分を調理します。

配付には大きな杓を使用し、保温ができる食缶に人数分をつぎ分けます。

### ⑨揚げ焼き室

機能性豊かな連続式揚物機とスチームコンベクションオープンを使用して、多種多様な揚げ物・焼き物・蒸し物などの調理を行います。

真空冷却機

配付

アレルギー対応コーナー

調理

### ⑧和え物室

温度の低い食材を衛生的に調理できる専用の部屋です。食材は湯がいて冷却機にかけ一気に温度を下げます。和え物専用の釜で和えて配付をします。食缶は温度管理ができます。

### ⑩アレルギー対応コーナー

アレルギー対応食専用のコーナーです。他の器具や食材が混ざらないように、専用の冷蔵庫・殺菌保管庫が設置されています。個別のアレルギー食に対応するため、調理前に十分な打ち合わせを行い、調理を行います。調理後は、アレルギー食専用の保温・保冷容器で各学校へ届けます。



## (C) 洗浄ゾーン



### 食缶洗浄作業

各学校から返却された食缶や食器等を、高圧洗浄機で洗います。



### 食器洗浄作業

各学校から返却された食器を、食器専用のかごに移し、高圧で一気に汚れを落とします。



### コンテナ洗浄作業

各学校から返却されたコンテナをコンテナ専用の高圧洗浄機で洗います。