



■(左)大鍋で調理しています。調理室には、この大きな鍋が5つ備え付けられており、フル稼働しています。■(右上)エアシャワーの様子です。調理室を出入りする際には、必ずこのエアシャワーを浴びなければなりません。調理員の方たちは、帽子、マスクなどを着用して、調理室はさながらクリーンルームのように管理されています。■(右下)下処理を終えた食材です。こうした下処理は、調理室の隣りにある「下処理室」で処理され、調理室にはローラーに乗せて運びこまれます。



■中心部分でクリームシチューの量を測っています。十分な量を調理して、子どもたちにお腹いっぱい食べてもらいます。こうしたチェック結果については、備え付けの用紙に記入し、データとして管理しています。

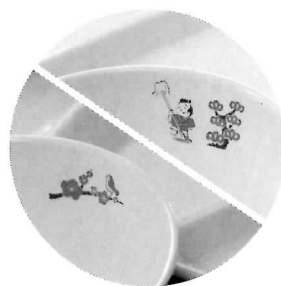


■焼きあがったウインナーの内部温度を中心温度計でチェック!こうした管理によって安全・安心な給食が提供されています。

調理員の方たちは、給食時間に間に合わせるために、かなり忙しく調理を行います。しかし、急ぐあまり、十分な量がなかったり、良く火が通っていないものを提供するわけにはいきません。このため、調理しながらも、小まめに量や温度を測り、きちんと調理されているかをチェックしています。

### 調理中は量や温度を こまめにチェック!

の各区域では、調理員の方たちが着用する服や靴も色によって厳密に分けられています。  
このため、調理員の方たちは、一日何度も着替えて各部屋を出入りし、衛生面に気をつけています。



■(丸囲み)食器についても都留市ならではの工夫があり、都留市の「大名行列」や、都留市の花・鳥・木である「梅」「ウグイス」「赤松」の絵をあしらっています。

■(右)12月7日(火)の給食メニューです!フルーツ(みかん)、ドレッシングサラダ、牛乳、やきウインナー、ステッキパン、クリームシチューです。おいしそうですね!昔の給食と違う部分が一点!お父さん・お母さん世代にはなじみの深い、先割れスプーンが使われていません!今はスプーンとフォーク、箸で給食を食べるのだそうですよ!

