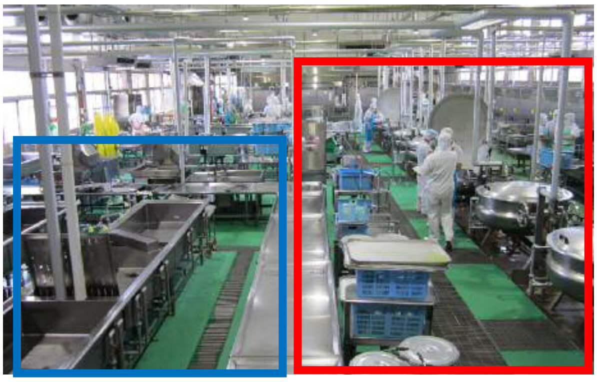
エプロンが違います。

今回は、調理員さんの調理中の服装を
紹介します。



調理室は、工程ごとに作業エリアが分かれて
います。

水色で丈の長いエプロンは、野菜などの洗浄を
するエリアの人です。

このエリアで洗浄作業をしている人は
そのままほかのエリアに行くことは
ありません。

エプロンが違います。

青いエプロンは調理をする人です。

配缶をする人は、みどりのエプロンです。

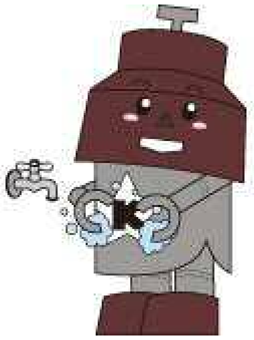
同じ白衣を着ていますが、エプロンの違いで、
担当している調理工程が一目でわかるように
なっています。

（調理終了後、撮影しました）

包丁などの調理道具が色分けされているのも
同じ理由です。

エプロンが違います。

清潔な白衣を着て、帽子は耳まですっぽり
隠れています。
手袋をする前に、ひじから下をていねいに
洗います。
つめのあいだもブラシを使ってしっかり
おこないます。

給食当番のみなさんについては
センターだより５月号にのっています。

清潔にしています。