

わたしも一年生



センターには、4人の栄養士の先生がいます。今年の4月に新しい先生が着任されました。今回は、新米先生の活躍と、栄養士の先生の給食室でのお仕事を紹介します。



先生のお仕事は、安全でおいしい給食をみなさんに食べてもらうことです。

朝一番ですべての水道の手で触れるところを消毒し、蛇口を開けて水道管に一晩溜まっていた水を排出します。



5分間放水したのち、測定器で水質の検査をします。



食材が納品されます。
順番に検品をしていきます。

わたしも一年生



納品された食材の保存食をとります。
保存食は、食中毒などの疑いが発生した
場合に原因を調べるために使います。



届いた食材を受領、検品していきます。
肉類は、包装された袋の上から消毒します。



鶏肉の温度を測って保存食をとります。



肉類は使う直前まで冷蔵庫に入れておき
ます。

「作業動線図」という設計図で食材が
通る道も決まっています。
これを作っているのも栄養士の先生です。

わたしも一年生



保存食は、納品された食材や調理されたものすべてから採取します。
採取したものは専用の冷凍庫で2週間保存します。



安全を確認しながら、記録を取るのもお仕事です。
先生たちは、常に状況を見ながら記録を取っています。



作業の進捗状況にも目を配ります。



出来上がったおかずの温度と保存食を取る準備をします。

わたしも一年生



きちんと火が通っているか温度を測って確認したのち、保存食を取ります。



温度と時間を記録します。



おいしく出来たかな。
味だけでなく異常がないかも確かめます。
念のため先輩にも確認していただきます。
このあと1食分のおかずを盛りつけて
所長の検食を受けます。



調理完了後にも水質の検査です。
安全のため必ず記録します。

わたしも一年生



半年が経ちました。
慣れてきたこと、慣れないこと、いろいろ
あるようですが、常に先輩方が見守って
くれています。



ただいま献立原案について先輩に相談中。
今作っているのは2月の献立です。

