

午後のセンターは



給食調理が終わり、今日も無事に配送トラックを送り出しました。

センターのお仕事はこれで終わり・・・ではありません。



調理が終わったら、さっそく明日の準備です。栄養士の先生が明日の献立の説明を行い、調理の打ち合わせを始めます。



午後になると、翌日使用する食材（冷凍・乾物）が納品されます。



栄養士の先生が、検品をします。

午後のセンターは



温度を測って、保存食をとります。
時間、温度を記録します。



冷凍品は、すぐに冷凍室へ運びます。
センターの冷凍庫は部屋になっていて
常にマイナス20℃以下に保たれています。



回収に行ったトラックが到着。
学校から、食器が戻ってきました。



コンテナから食缶や食器を出して、手前で
準備している調理員さんにどんどん流して
いきます。
ここからは調理員さんの出番です。

午後のセンターは



手洗いしてから洗浄機で洗います。
ここで、戻ってきたおかずをこぼします。



洗浄機から食缶や食器が出てきます。



洗浄した食缶や食器は、翌日の配缶にあわせて熱風消毒保管庫に入れて消毒、乾燥させます。



調理員さんにバトンタッチした配送員さんは
コンテナの清掃です。

午後のセンターは



洗浄が終わっても、まだまだ続きます。
明日使用する冷凍の食材を箱から出して
バスケット（青いカゴ）に準備します。



明日使用する調味料と乾物の準備です。
数量、分量に間違いがないようペアで
チェックしながら行います。



調理の時にあやまって混入しないよう
パッケージのセロハンやラベルはここで
はがします。



調味料庫で調理員さんが各学校ごとに
添加物（ドレッシングなど）を仕分けし、
配送員さんが届けます。

午後のセンターは



後片付けをしてこれで終わり・・・
と思ったら。



洗浄機をのぞき込んでいます。
何をしているのですか？と尋ねたら。
ストローの袋が、トレーや食器にはりついた
まま洗浄機に入ってしまうので、それを
取っているとのこと。
まだまだお仕事は終わりません。

