



給食センタークイズ！ 何を作っているでしょう？

①食材の納品・検品

鶏肉が納品
されました。



量や品質・温度の
確認をします。

②下処理

肉を専用の容器に入
れ替え、塩・こしょう
で下味をつけます。



でん粉で衣をつけます。

④配缶

揚げた鶏肉を数え
食缶に入れ、たれ
をかけます。



コンテナに食缶を
入れ、トラックに
積みます。



③調理

連続揚げ物機で、
衣をつけた鶏肉を
油で揚げます。



ケチャップ・水あめ・
しょうゆ・トウバンジャンなど
でたれを作ります。

☆☆答え☆☆



“ヤンニョムチキン”
でした。

おいしくできたか
味を確認します。



大型オーブン



蒸気式回転釜

給食センターでは様々な調理機器を用いて、
衛生・安全に気を付けながら大量調理をしています。

ごちそうさまの後は・・・



学級ごとの残菜量を記録し、
食べた量を確認します。

食器洗浄機を用いて、
食器や食缶等の洗浄
をします。



コンテナに食器類を収納
し、そのまま熱風で乾燥・
消毒をします。

安全安心でおいしい
給食を届けます！

