

# 中学校給食の作業の様子

検収から配架まで

## ■ 検収（納品）

・数量確認 → 外観、形状確認 →



## ■ 各種作業前の準備

・健康チェック → 着替え等 → 手洗い → 吸引機 → エアーシャワー



・ 注意喚起 ⇒ 掲示物等の活用



■ 下処理：野菜の付着物等の洗浄及び下処理

- ・ 洗浄（複数回） → 皮むき、裁断 → 洗浄 → （カット） →



■ 調理室の様子：炊飯、カット、加熱及び冷却

- ・ ごはん：炊飯 → 盛付け（自動） →  
 ・ 汁もの：だし取り → 具入れ → 盛付け →  
 ・ おかず：洗浄 → カット → 下ごしらえ → 加熱調理 → 冷却 →



## ■ 盛付け

・盛付け(副菜ごとに担当) → 目視点検 → 金属探知 → コンテナ收容 →



## ■ 配送

・コンテナへ仕分け → 確認 → トラック(保冷車)積載 → 各学校



## ■ 配膳室

・搬入 → 検品 → ベルト装着 → 配架

