

給食ができるまで

調理員の1日の仕事を紹介します。

1 出勤したら健康チェックをします



2 調理を始める前に身支度をします



白衣に着替え、ほこりや髪の毛を粘着ローラーで取り除きます。

3 手洗いをします



4 打ち合わせと体操をします



調理作業の内容を全員で確認します。腱鞘炎予防の体操をします。

5 納品業者から食材を受け取ります



食材の鮮度や異常がないことを確認し、記録します。

6 下処理室で下処理をします



食材の皮を剥きます。

7 厨房で食材を洗い、カットします



食材を洗います。



カットします。

8 調理します ~ 調理の例を紹介します ~

<魚の照り焼き>



1 下味をつけて、ホテルパンに並べて、オーブンで焼きます。



2 焼き上がりの中心温度を確認します。



3 利用者の食物形態に合わせて魚を一口大にカットします。
(写真は後期食用)

<和え物>



食物形態に合わせたサイズにカットし、加熱調理します。



調味料と混ぜ合わせます。



完成です！

<煮物>



カットした食材をティルティングパンや
スチームコンベクションオーブン、鍋で煮ます。



<ゼリー>



ゼリー液を食器に注ぎ分け、
冷蔵庫で冷やし固めます。

<汁物>



回転釜で作ります。

<揚げ物>



フライヤーで揚げます。

<フルーツ>



食物形態に合わせて
カットします。

アレルギー対応



アレルギー代替食を
個別に調理します。



盛付けも別の場所で行い、
管理栄養士が最終確認をします。



アレルギーが混入しないよう
ラップをして配膳します。

9 検食をします



管理栄養士が調理の仕上がりを確認します。

10 配膳します ~ 施設の配膳方法に合わせて準備します ~

<クラスで食器に盛り付ける場合>



出来上がった給食を
食缶に分けます。



食器を準備します。



配膳車に給食を積み込み、
教室へ配膳します。

<個人別に食器に 盛り付ける場合>



食器に盛付けをします。

11 完成です！！



12 後片付けをします



食器を洗ったり、残菜量を測定し
たり、厨房の掃除などをします。