

School Lunch News

給食センターってどんなところ？

はまっこ給食センターの作業内容を部屋ごとに紹介します。たくさんの人数分の給食をおいしく衛生的に作るために工夫をして、心を込めて作っています。

令和8年4月
はまっこ給食センター

はまっこ
給食センター

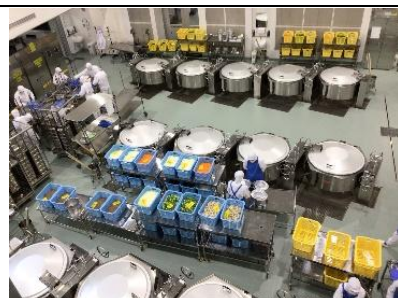
煮炊き調理室



野菜を機械（スライサー）で切っています。千切り、短冊切り、いちょう切りなど切り方によって刃を変えています。



給食時間にちょうど出来上がるように、時間を確認しながら大きな釜で調理しています。1釜で約1000人分の料理を作っています。



小学校と中学校の2つの献立を作るため、13釜あります。

和え物室



食材と調味料を和えて、クラス毎に分量を確かめながら配っています。真空冷却機のおかげで冷たい料理が食べられます。

真空冷却機



茹でた野菜を真空状態にし、約15分で10℃以下まで冷やす機械です。

洗浄室



返ってきた食缶の中の残菜を学校ごとにはかり、記録しています。

食器洗浄機



食器やお盆、おはしをかごのまま入れます。機械の中では熱湯が噴射され、毎日きれいに洗われます。

野菜類下処理室



キャベツは一枚ずつバラバラにして3回洗っています。人参や大根は、皮をむいて3回流水でこすり洗いをしています。



じゃが芋は、球根皮むき機で皮をむき、調理員さんが包丁などで芽取りをして、3回流水で洗っています。

炊飯室



ご飯を
ほぐす機械



ご飯は連続式炊飯器で炊いています。炊いたご飯は蒸らして、ホッパーという機械でほぐして各クラスに配缶しています。給食センターでは1日に260kg、小中学校合わせると490kgのお米を炊いています。

野菜類荷受室



食材は専用の受け取り口に運ばれてきます。お店の人から受け取る時は、注文した量が届いているか、新鮮か、適切な温度かなど、安全なものか確認しています。

揚げ物・焼物・蒸物室



連続式フライヤー（揚げ物機械）で、肉や魚を揚げています。



下味をつけた肉や魚を鉄板に並べて、スチームコンベクションオーブンで蒸し焼きにしています。

コンテナプール

学校ごとにコンテナに食器・お盆を入れてセットします。出来上がった料理から、コンテナに乗せていきます。



配送車

食器や料理が入ったコンテナをトラックに乗せて、安全に学校へ運びます。

