

給食室の様子

学校給食では安全な給食の提供のために衛生面での様々な規定があります。特に食材はしっかりと加熱しなければならぬためサラダに使用する食材もすべて茹でています。

ごまを炒ります。

野菜をカットします。

野菜を茹でます。



奥武蔵産キャベツ



人参→キャベツ→きゅうり→おかひじきの順に茹で、温度を確認します。(家庭では生で食べるきゅうりも茹でます。)
流水でしっかり冷まし温度を確認します。
※野菜を茹でる担当(青エプロン)と野菜を冷ます担当(ピンクエプロン)で役割を分けて作業します。

水気をよく切り、冷蔵庫で冷やします。
(ひよこ豆・ごま・ドレッシングも冷やしておきます。)

野菜・ひよこ豆・ごま・ドレッシングをよく和えます。

各クラスに分けます。

時間まで冷蔵庫で冷やします。



完成