

スクールランチの一日

調理

教育委員会からの詳細な献立指示書に従い、当日の朝に調理されます。一日約3000食の給食が、多くの調理員の手によって丁寧につくられます。ボックスは調理場で盛り付けがされます。



配送

保冷車で適切に温度管理をし、各学校に配送されます。ランチボックスのおかずは衛生上の問題から冷やした状態ですが、ごはんや汁物は保温され、温かい状態で送られます。



配膳

ランチルームの配膳室で、届いた食品を温めなおしたり、盛り付けをしたりします。食券と交換で給食を受け取ります。ランチボックスは各学校の廊下などで受け渡しを行います。



会食 (給食)

ランチルームはクラス毎や学年毎に利用でき、広くつろいだ環境で楽しい雰囲気です。ボックスメニューは、各教室で食べます。



下膳

食後は、食べ残しなどを一つのバケツに空け、食器をきれいに重ねて戻します。ランチボックスは受け渡し場所に戻します。箸は係の生徒が配膳室に戻します。



洗浄

返却された食器やランチボックスは調理場に戻され、洗浄、殺菌したのち、衛生的に保管されます。残食量も毎日計量し、教育委員会に報告します。

