

作業着に着替え



準備室1



作業前に手指を洗淨

食材の納品・検収





検品



同じ食材でも用途別に分けて保管

下処理室

野菜・果物類下処理室

野菜・果物類の
下処理時は
青いエプロン

下処理後は
赤いカゴ

下処理前は
青いカゴ



一つの食材を三つの槽で3回洗浄

作業前の点検で
手に傷が確認された
場合は手袋を着用





異物が付着していないか細かくチェック



ローラーコンベアで
調理室へ食材のみを
移送

肉・魚類下処理室



下ごしらえ

加熱前の肉・魚類を処理する時は
ピンクの使い捨てエプロン



下処理エリア側(入口)



調理エリア側(出口)



パススルー冷蔵庫

器具カート等洗浄室1

作業後は入念に洗浄



準備室2

調理エリアに入る前に手指を洗淨し、粘着テープローラーとエアシャワーで作業衣に付着しているほこりを除去します



調理室

マイコンスライサーによる野菜のカット



汁物調理

加熱前は
ピンクのエプロン





配缶

加熱後は
白いエプロン

断熱食缶



器具カート等洗浄室2

作業後は入念に洗浄



揚物・焼物・蒸し物調理室

揚物調理





スタート

ゴール



配缶





スチームコンベクションオーブン

和え物加熱室



和え物調理

ボイル

温度チェック



真空冷却機で10℃まで急速冷却



和え物室



和え物釜で味付け

混ぜ合わせ



配合





作業中は髪の毛や手袋のチェックを行います

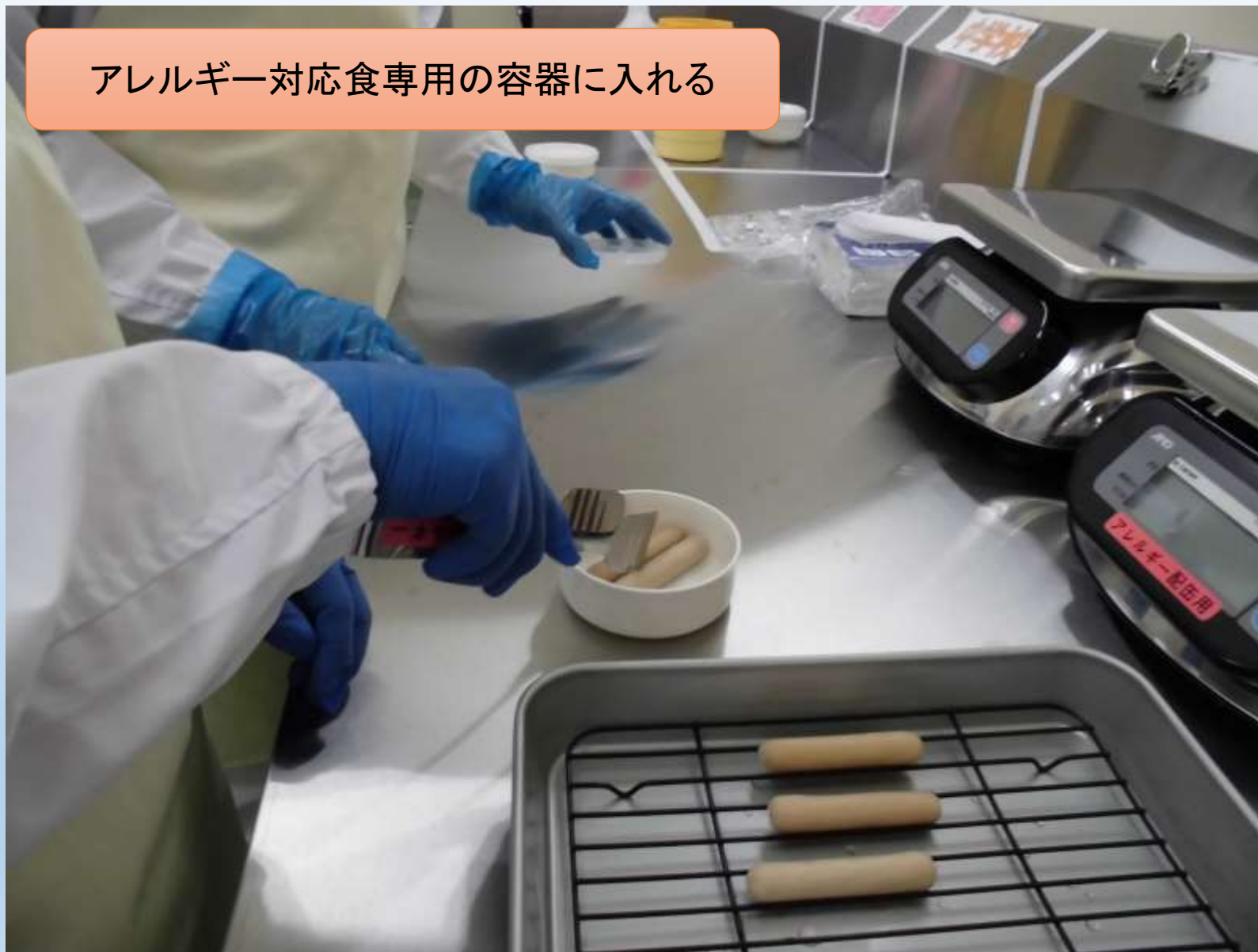
アレルギー対応調理室

アレルギー対応の専任調理員が調理

アレルギー担当は
黄色いエプロン



アレルギー対応食専用の容器に入れる





使用する調理器具等も全てアレルギー対応専用とし、
他の用途には使用しない

消毒準備・配送室

配送用コンテナ



コンテナへの食缶の積み込み



アレルギー対応食は専用の保温容器に入れて学校へ ※記名あり



アレルギー対応食は調理業務責任者と栄養教諭で最終確認



コンテナにもアレルギー対応食が入っていることを明記

アレルギー

11月18日（金）

1 中学校

1 号コンテナ 1 個

最終確認



確認お願いします

エアカーテン作動中



トラックへのコンテナの積み込み



約500kgのコンテナを二人がかりで積み込み

配送トラック出発



配膳室へのコンテナの搬入



配膳(幼稚園)





洗浄室

エアカーテン作動中



返ってきたコンテナの搬入

コンテナから全てを取り出し洗浄



食器・トレイ洗浄機



カゴごと洗浄



食缶洗淨機



コンベアで運ばれ、洗浄された食缶は壁の
向こうの消毒準備・配送室に出てくる



コンテナ洗浄機



コンベアで運ばれ、洗浄されたコンテナは壁の
向こうの消毒準備・配送室に出てくる



消毒準備・配送室

コンテナ洗浄出口



食器・トレイ洗浄出口



食器・トレイはコンテナ内で消毒保管



コンテナは天吊り式消毒装置で中身の食器類等とともに消毒保管

熱風循環ダクト



食缶洗淨出口



食缶はカートに積載



食缶は調理室側とパススルーになっている消毒保管庫にカートごと消毒保管

