



給食センターの中にはどんな部屋があるのか、見てみましょう。



検収室・野菜や肉・魚などを受け取る部屋です。



下処理室・果物・野菜・豆腐などをきれいにする部屋です。



食品庫・調味料や乾物が置かれている部屋です。



大型冷蔵・冷凍庫・人が入れる大きさの冷凍庫と冷蔵庫です。



米庫・前日に納品される米を一時置く部屋です。



調味料室・それぞれの料理に使う調味料などを、ハカリを使って計量する部屋です。



肉魚下処理室・肉や魚に下味をつけるなどの処理をする部屋です。



炊飯室・ごはんを炊く部屋です。



調理室・野菜を切る、煮る、炒める、焼く、蒸す、揚げるなどの料理全般を行う部屋です。



和え物室・和え物専用の部屋です。



コンテナ室・出来上がった料理や、洗った食器などをコンテナへ入れる部屋です。



残菜室・学校から戻ってきた、給食の残りものなどを処理する部屋です。



洗浄室・給食に使った食缶や食器などを洗う部屋です。



普通見ることができない部屋がたくさんあるね。部屋によって、調理員さんの服の色も違うんだ。調べてみてね。

