

# 草津養護学校の 給食ができるまで



厨房に入る前に健康チェックをして、  
服装は、髪の毛やほこりが入らないように、  
白衣、帽子、マスクをつけます。



調理の前に丁寧に手を洗います。調理をする人はそれぞれ1本ずつ爪ブラシがあります。湯水と石鹼、そしてアルコールも蛇口から自動で出るようになっており、手洗いの徹底に努めています。 3



食材の納品です。毎日、食材に傷みがないか、数に間違いがないか等、丁寧に確認しています。  
検収簿に時間、温度なども記入していきます。



年に数回、スクール農園の玉ねぎを使用しています。この日は高等部の農業で収穫されたものを生徒が納品してくれました。



毎日、使用する水の残留塩素濃度を測っています。水質の安全性を確認してから調理に入ります。その他、厨房内の温度、湿度、冷蔵庫、冷凍庫の温度の測定と記録もします。



出汁を取っています。草津養護の出汁は調理員こだわりの出汁！日によって調合を変えていることもあります！「今日、味違うなあ！」「わかる？出汁を変えたのよ！」  
7  
という会話もあちこち聞こえていますよ。

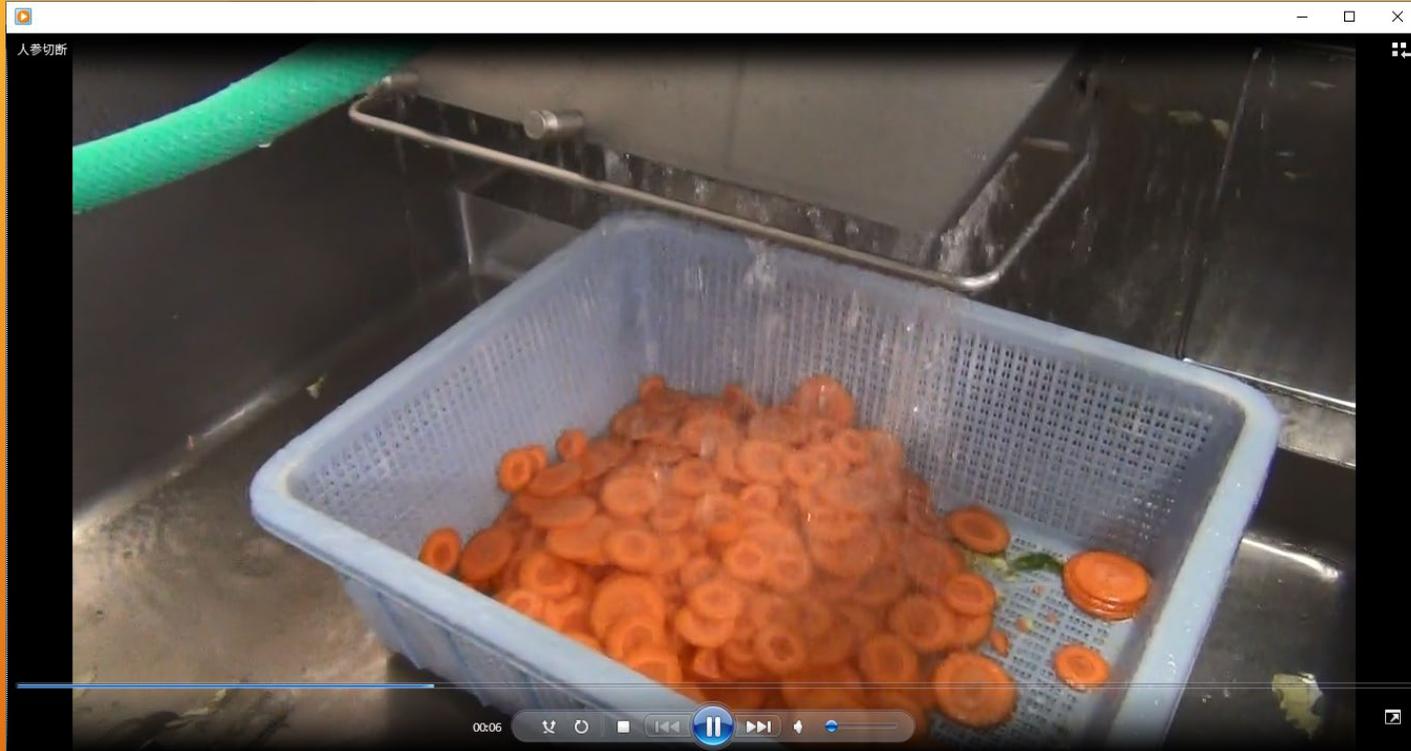


大きな鍋（回転窯）でみそ汁を作ります。

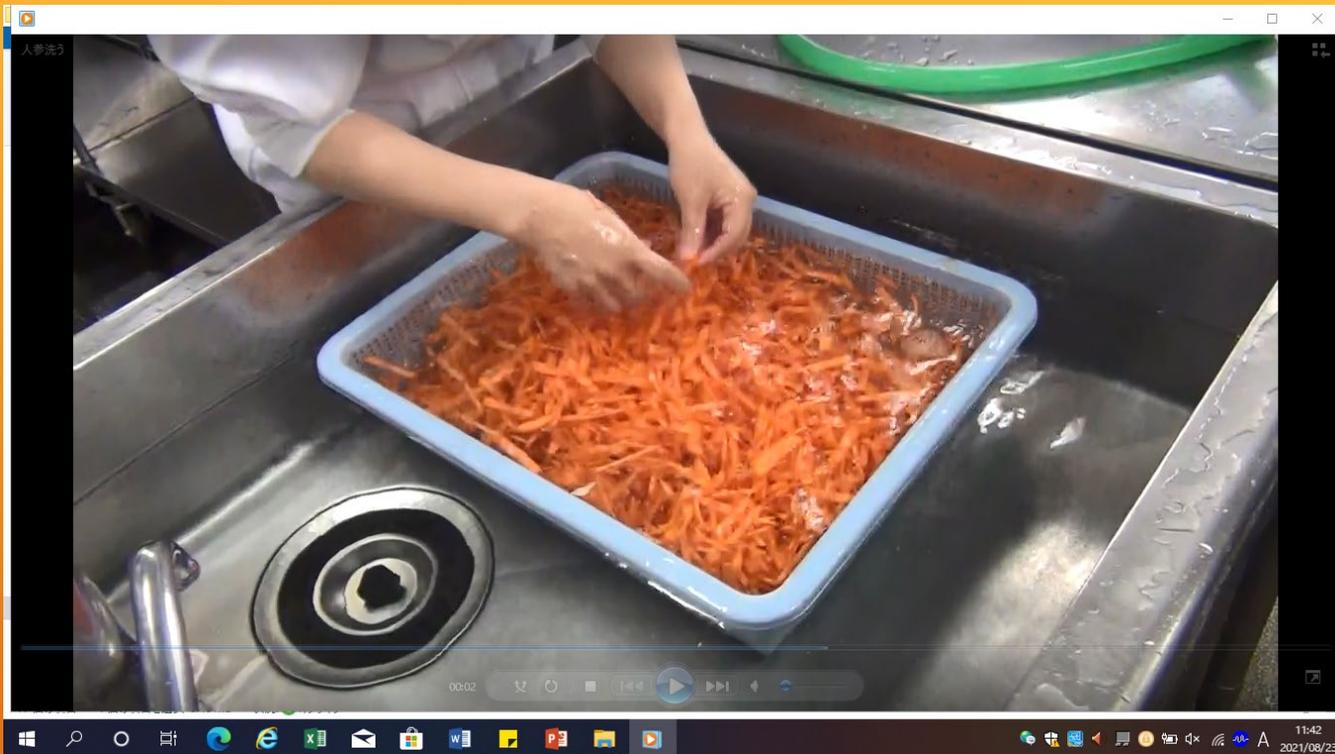
「野菜が食べられない子どもたちにも、お野菜の栄養がしっかりとスープに溶けるように」という願いが込められた、草津養護学校の宝のスープです！



ニンジンの皮むきを手作業で行います。



スライサーで切ることもありますが、手作業で切る物もあります。



ニンジンを洗っています。



大きなザルで白菜を洗っています。



大きな鍋に 野菜を入れて煮込みます。



大きなしゃもじを使って混ぜます。  
毎日体力勝負です！



ボウルに取り分けて  
各クラスに配膳できるようにします。



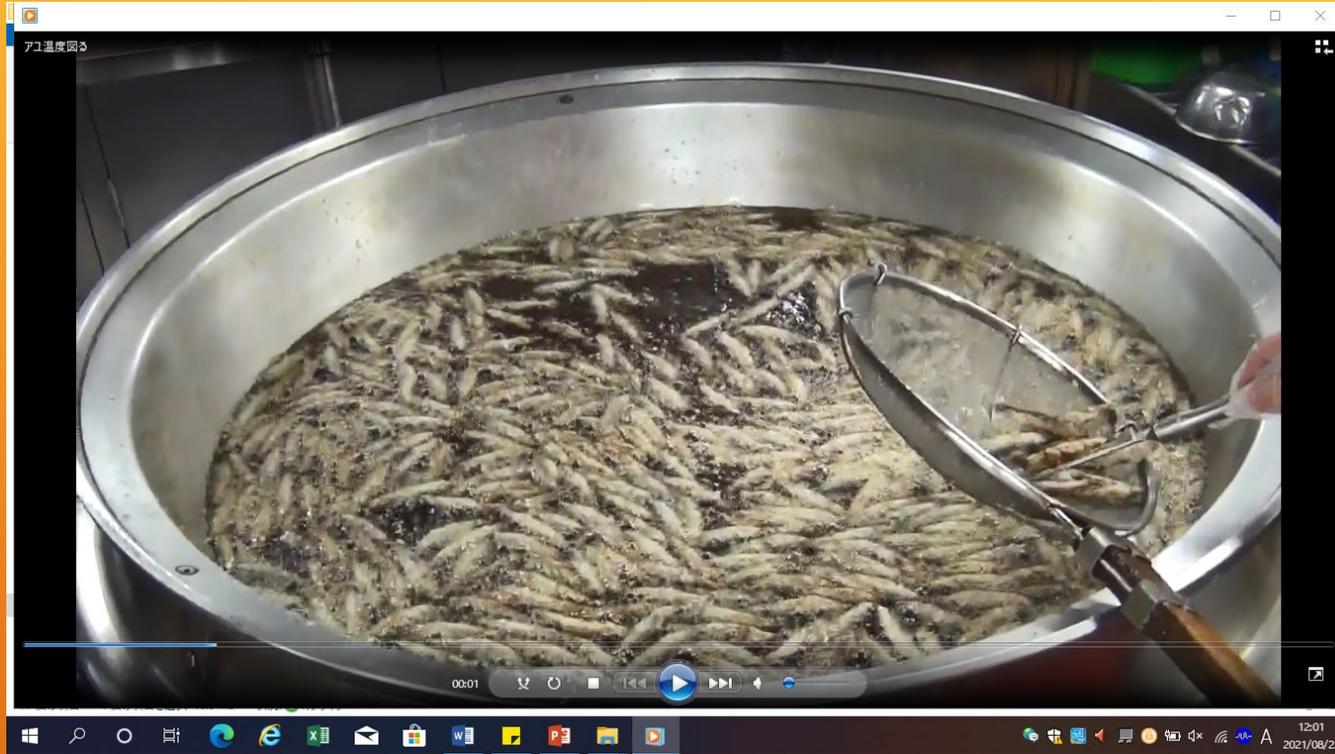
目がいっぱい！  
この日のメニューは  
琵琶湖産の小鮎のから揚げです！



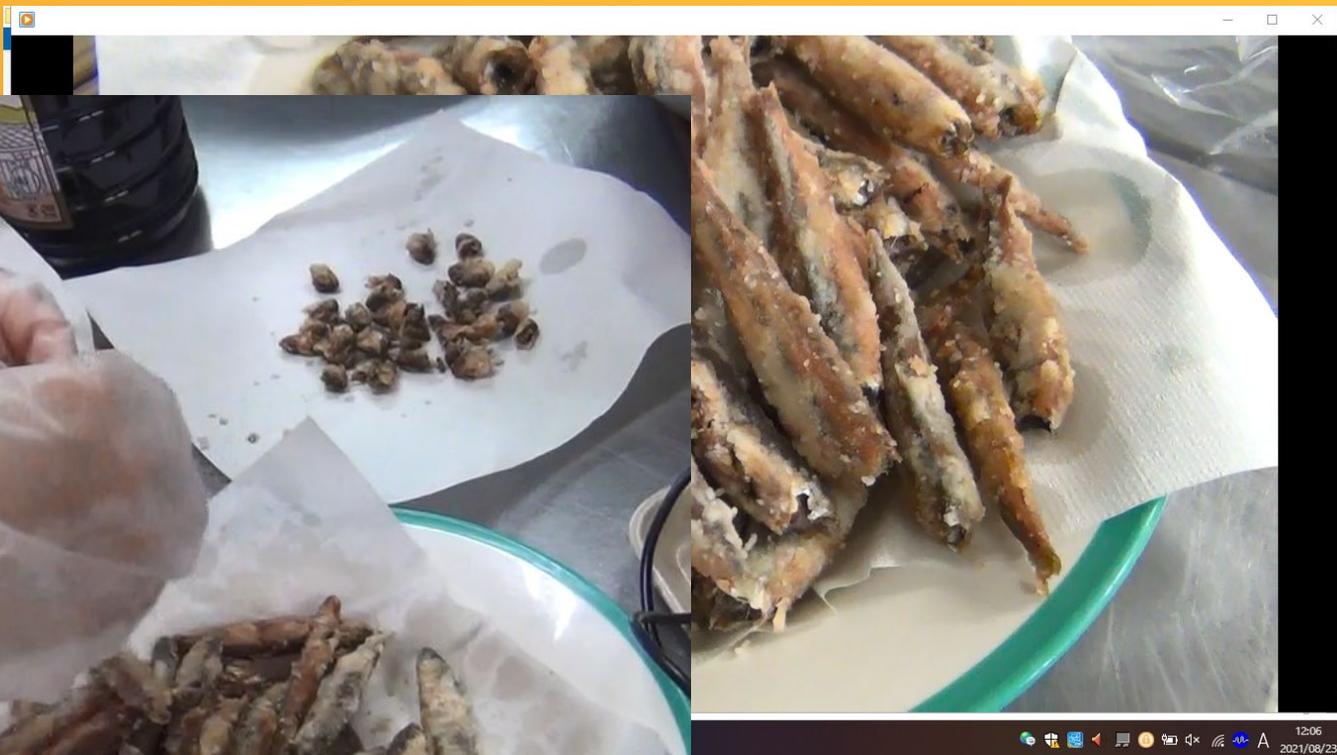
粉をまぶして、これから揚げるところです。



油の温度が 適温になったら、小鮎を揚げていきます。  
真夏の厨房はとっても暑いです！  
給食づくりは本当に体力勝負です！



食材の中心部の温度を中心温度計で測っています。  
(90度以上になるように十分加熱しています。)



特別食に使う小鮎は  
頭を取って、ミキサーを通します



ペースト食を作っています。  
ミキサーにかけています。



きざみ、極きざみ、ペースト、極ペースト  
それぞれの形態に合うように作っています。  
ペーストは粒がないようにザルで濾しています。



特別食を食べる子ども1人1人に食札が用意されています。  
(写真に写っている桃色の札)  
適切な食形態で提供できるように工夫されています。



給食が終わったら、大量の食器やボウルを手洗いで洗った後、食器洗浄機で1つ1つしっかりと洗浄します。



ランチルームも掃除して、次の日も安全に美味しく給食が食べられるようにします。