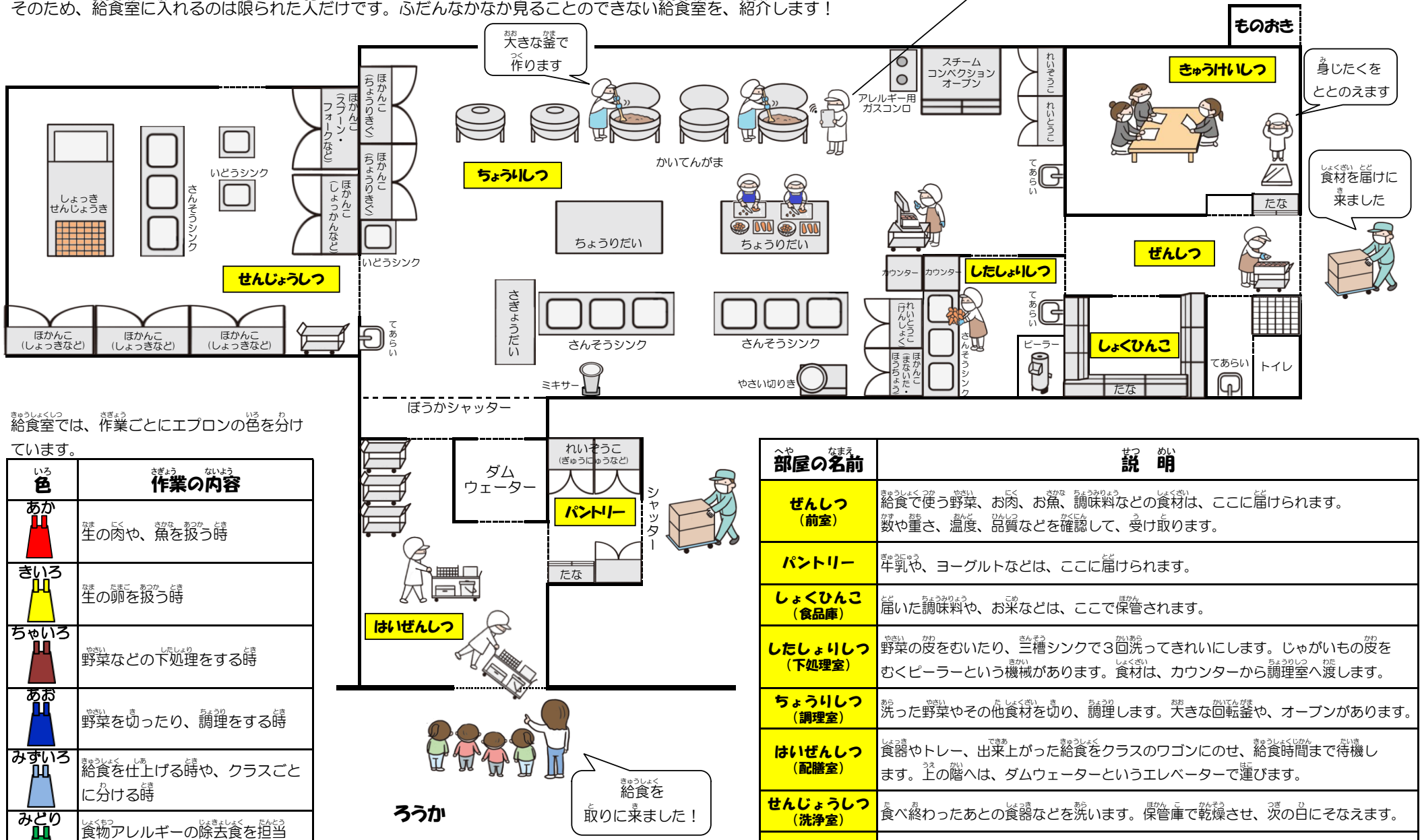
のびどめしょうがっこう の きゅうしょくしつ

みなさんの給食を安心・安全に作るために、調理員も、栄養士も、毎月2回検便を行い、毎日健康チェックを行っています。
そのため、給食室に入れるのは限られた人だけです。ふだんなかなか見ることのできない給食室を、紹介します！

栄養士
献立を考えます。
給食が安全においしく作られているか、確認しています。



給食室では、作業ごとにエプロンの色を分けています。

色	作業の内容
あか	生の肉や、魚を扱う時
きいろ	生の卵を扱う時
ちゃいろ	野菜などの下処理をする時
あお	野菜を切ったり、調理をする時
みずいろ	給食を仕上げる時や、クラスごとに分ける時
みどり	食物アレルギーの除去食を担当する時

部屋の名前	説明
ぜんしつ（前室）	給食で使う野菜、お肉、お魚、調味料などの食材は、ここに届けられます。数や重さ、温度、品質などを確認して、受け取ります。
パントリー	牛乳や、ヨーグルトなどは、ここに届けられます。
しょくひんこ（食品庫）	届いた調味料や、お米などは、ここで保管されます。
したしょりしつ（下処理室）	野菜の皮をむいたり、三槽シンクで３回洗ってきれいにします。じゃがいもの皮をむくピーラーという機械があります。食材は、カウンターから調理室へ渡します。
ちょうりしつ（調理室）	洗った野菜やその他食材を切り、調理します。大きな回転釜や、オーブンがあります。
はいぜんしつ（配膳室）	食器やトレー、出来上がった給食をクラスのワゴンにのせ、給食時間まで待機します。上の階へは、ダムウェーターというエレベーターで運びます。
せんじょうしつ（洗浄室）	食べ終わったあとの食器などを洗います。保管庫で乾燥させ、次の日にそなえます。
きゅうけいしつ（休憩室）	調理員さんが休憩したり、お昼（給食）を食べる部屋です。打ち合わせや、事務作業なども、ここで行っています。