

給食ができるまで

陽南小の給食室では、調理員さん6人で、約470人分の給食を作っています。
給食ができるまでをちょっと紹介します！

朝、7時ごろから
その日使う材料が運
ばれてきます。



野菜をきれいに洗います。
キャベツは14kg
ほうれん草は10kg
使います。



たくさんの野菜を切ります。
調理員さんは、大きさや厚みを
あわせ、きれいにとても早く
切ることができます。



鶏肉を1枚ずつ確認
したあと、調味料で
漬け込みます。



鶏肉をオープンで焼きます。
焼き上がりは温度を測って
安全を確認します。



「まろやかみそ汁」です。
水の量は約 50 リットル入って
います。大きな釜と特大ヘラと
特大おたまを使っています。

各クラスのワゴンに
準備されていきます。



完成です！

