

# 調理員さんの仕事

## のぞき見

数字で  
色々見て  
みよう!

朝の **7時** から仕事開始!

準備が終わると、いよいよ **調理作業**

調理室は、使う食材の量も **Big**

**150L** 容量の釜で  
みんなの給食を調理!

直径 **100cm** の大きな  
ボウルで、和え作業も。

万能オーブンで、蒸しも  
焼き料理もできる!

キャベツ **80** 玉

たまねぎ **300** 個

にんじん **150** 本

かぼちゃ **60** 玉

ごぼう **100** 本

納品された野菜は  
**手作業**で  
皮むき and カット

冷たいもの **10℃** 以下

温かいもの **90℃** 以上

食中毒予防  
の観点から、温度  
管理はかなり  
厳しく管理  
します

中にはこんな野菜も

冬瓜  
重さ **3kg**  
大きさ **50cm**  
⇒ 生まれた時の  
赤ちゃんくらいの  
重さです

ココ皮をむいて

1口大にカット

調理1回で使う  
**調味料の量**は

片栗粉 **12kg**

**6kg**

**1kg** SALT

他にもこんな仕事も...

洗浄 みんなの使った食器 **4000** 枚  
使った器具 食缶などを **全部**  
手洗い!

最後は...給食の  
**ゴミ捨て**

作った給食を、最終的に  
ゴミ捨てるのは...さ

ちなみに、よく残る南立  
汁物 → **15kg** ~ **20kg**  
ご飯 → **15kg** ~ **25kg**  
(△換算が150g ~ 250g)

こうして みんなの手本に  
出来立て熱々な給食が😊

二中には、調理施設があり、そこで毎日みんなの給食を作っています。普段入る事のできない調理室内ではどのような仕事が行われているのでしょうか？

一中と二中合わせて約1000食の給食を作っている為、食材や調味料も膨大な量です。その食材を大きな釜やオーブンで調理する事で、みんなの元には、出来立ての給食が届くシステムになっています。