



給食センター 食育だより



第5号

令和8年9月

2学期の給食が始まりました！

夏休み中は、施設・設備の点検・清掃、備品の修繕や、調理試作、安全な給食運営にむけての研修などを行いました。



☆揚げ物室のフライヤーの清掃を
普段よりも丁寧にしました。
☆他の調理器具も細部まで分解し、
きれいに清掃しました。

☆煮魚の調理試作を
行いました。



☆安全なコンテナの積み下ろし方
についての研修を行いました。

安全
第一

給食センターの一日

①食材納入・検収



①食材納入・検収

③調理

⑤洗浄

給食提供

②下処理

④配缶

●検収について

給食センターに届いた野菜や、生鮮食品は、納品口から受け入れます。物資検収室では、鮮度を確認、温度・重さを量り、規格にあったものかをチェックしています。



給食センターの納品口は、野菜・調味料類用、肉魚卵用、米用に分かれており、それぞれに専用の冷蔵庫や冷凍庫が設置されています。

●下処理冷蔵庫・冷凍庫

野菜用の冷蔵庫は、当日使用する生鮮野菜が入っています。



学校給食センターでは給食試食会や施設見学の受付も行っています。

*詳しくは市 HP をご確認ください。か学校給食センターにお問合せください。

中学校給食・給食センターについて引き続きご意見をお願いします

お問い合わせ先: 宇治市学校給食センター 0774-39-5575

宇治市 中学校給食・給食センター
についてのアンケート

