給食センター 食育だより

第6号

令和8年10月

給食センターの１日

①食材納入・検収 → ②下処理 → ③調理 → ④配缶 → ⑤洗浄 → 給食提供



②下処理

●野菜

野菜類下処理室には、4層のシンクが5レーンあり、野菜の種類ごとに分けて洗浄し、虫や異物などを取り除きます。

また、そのまま提供する果物などは、専用シンクで洗浄します。







洗浄した野菜は、調理室の野菜裁断機等を使って食べやすい大きさにそろえます。





かぼちゃは専用のかぼちゃカッターを使って切り、手作業で丁寧に種やワタをくり抜きます。

●肉・魚類

肉・魚類の下処理は、野菜とは別の部屋で行います。肉は一袋ごとに異物がないか等の確認を行い、下味の漬け込みや、衣付けを行います。





次号は、いよいよ給食センターでの調理について紹介します！



宇治市中学校給食&給食センターのアンケート ご意見の一部紹介

- 配膳のお玉を増やしてほしい。
- 食器入れの返却の時に汁がたれることが気になる。
- 毎日美味しい給食を安い値段でバランスよく作って下さり、携わっていただいている方々には感謝しかありません。

★ご意見いただいた内容は、栄養教諭・中学校と連携し、改善に取り組んでいます。個別に対応が必要な件については、直接お問い合わせください。

９月より、配膳用のお玉を増やしています。

ご意見はこちらから

宇治市 中学校給食＆給食センターについてのアンケート

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 をご確認いただくか学校給食センターにお問合せください。

お問い合わせ先:宇治市学校給食センター　0774-39-5575