かぶしき　かいしゃ

ハーベスト株式会社

みやづ　こうじょう

宮津工場

ってどんなところ??





まず調理員は朝一番に健康チェックをし、
体の調子が悪い人がいないか確認します。
それから白衣や帽子、マスクをつけて、くつも
専用のものにはきかえます。
爪ブラシを使って、ていねいに手洗いをし
消毒をしたあと、調理室に入ります。



手の甲や
指の間まで
しっかり洗います。

白衣についたホコリや
髪の毛をおとすために
頭から足のつま先まで
全身にコロコロをかけます。

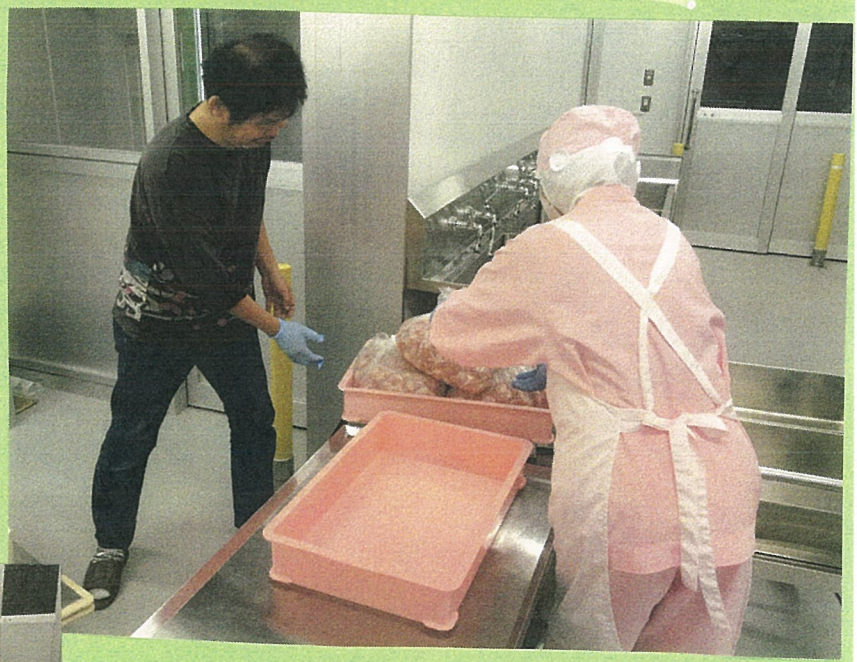


〈検収室〉

肉や野菜、調味料など、たくさんの食材が運ばれてきます。

注文した量がきちんと届いているか品質が悪くないかなど確認したあときれいなカゴや容器に移しかえます。







野菜を受けとる場所と**肉・魚・卵**を受けとる場所は分かれています。

〈下処理室〉

野菜の皮をむいたり、ヘタを取ったりする部屋です。

袋に入っている食材は、この部屋で、袋から取り出します。



何十キロ、多い時は、100キロ以上の野菜も1つ1つ手で皮をむきます。





じゃが芋の皮をむく機械もあります。

〈計量仕分け室〉



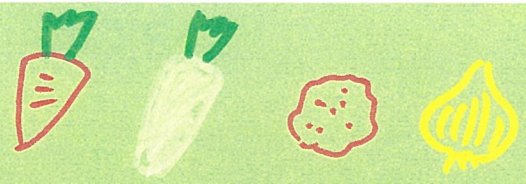
各部屋で使用する調味料は、この部屋で分量を計り、専用のフタ付き容器に入れておきます。

〈食品庫〉

運ばれてきた、調味料やわかめやひじきなどの乾物、揚げ油などを保管しておく部屋です。



〈野菜洗浄〉



この部屋に運ばれてきた野菜は、
きれいな水で3回洗いをします。
この時に汚れや虫などをしっかり洗い
流します。



どのメニューに入る野菜か
わかるようにフダをつけています。

きれいに洗浄された
野菜はとなりの
スライサー室に運ばれます。



汚れや虫が付いて
いないか見ながら
1つ1つていねいに
洗っています。

〈調理室へ入る前に〉

調理室へ入る為には、専用の白衣と帽子に着がえて、くつをはきかえ、エアーシャワーを通らないと入れないようになっています。

手はひじまでていねいに洗います。
爪ブラシを使って爪の中もきれいにします。





エアーシャワー
強い風で白衣についている、はこりやかみの毛をとばします

きれいになったらいざ!!調理室へ!!

〈スライサー〉



洗浄された野菜は
スライサーという機械
を使って、料理に合わせて
色々な形にカットします。
いろんな種類の刃が
あり、切り方に合わせて
刃を変えます。

ゴボウ



スライサーを
とおると…

→

ささがき刃



〈加工室〉

この部屋では、肉や魚、卵を使った料理の下ごしらえをします。
ケーキの生地を混ぜたりもします。



肉、魚、卵の取り扱いには十分に気をつけていて、専用のエプロンをつけて作業しています。

鶏肉を並べているところ

鶏肉を並べた鉄板をラックに差し込んでラックごとスチームコンベクションオーブンで焼きます。





〈焼き物〉

これが

スチームコンベクションオーブン

です。

料理(りょうり)に合(あ)わせて
モードを変(か)えることで
蒸(む)したり、焼(や)いたりできます。



焼(や)き上(あ)がったら
中心温度(ちゅうしんおんど)を測(はか)ります。
温度(おんど)が85℃以上(いじょう)
あるか確認(かくにん)しながら

出来上(できあ)がり →



各(かく)フライトの食缶(しょっかん)へ
配缶(はいかん)していきます！

〈揚げ物〉



これはフライヤーといって揚げ物をするときに使う機械です。



フライヤーの入口から揚げる前のものを投入すると

↓

ゆっくりと油の中を移動して



出口から揚げあがったものが出てきます！

↓

温度が85℃以上か確認して



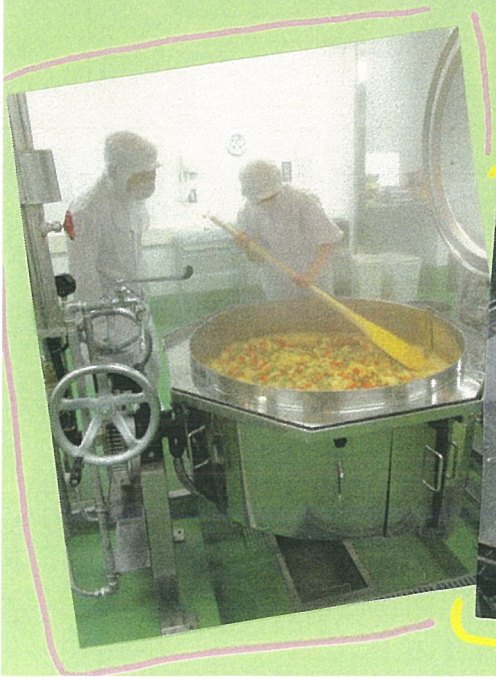
各クラスの食缶に数を数えながら配缶します。

〈釜調理〉



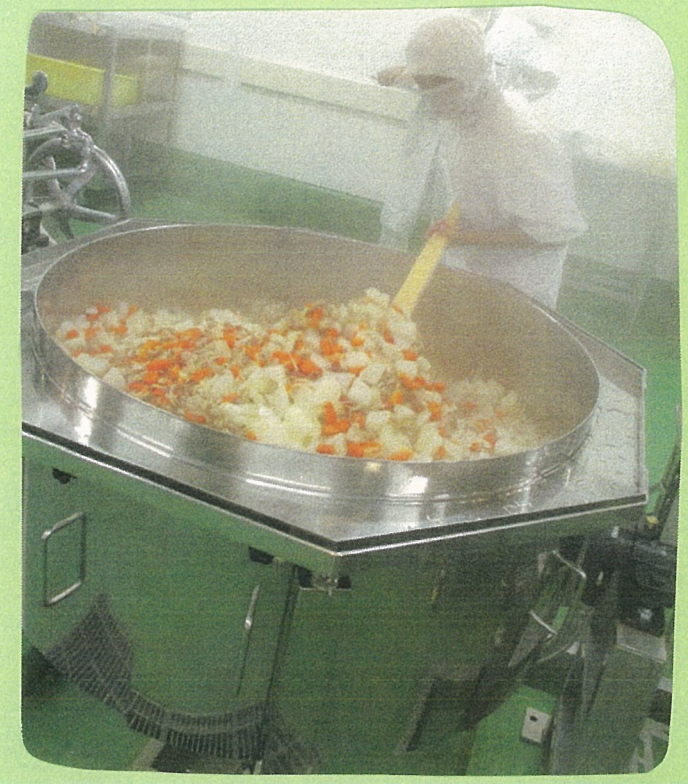
調理室には大きな回転釜が
5台あります!!

この釜で汁物や煮物、炒め物をしたり
サラダの野菜を茹でたりします。









スパテラという大きな
しゃもじのようなもので
野菜や肉を炒めたり
煮たりします。

1つの釜で最大約1000人分を
作ることができます!



出来上がり

温度が85℃以上
あるか確認後
各クラスの食缶に
量をはかりながら
大きなひしゃくを使って
配缶します。

〈和え室〉

この部屋では、和え物を作ったり、
果物の皮をむいたりします。



和え物やサラダを
作る時はまず、
野菜を茹でて、
温度が85℃以上
あるか確認します。

85℃以上あることを
確認したら水をだして
野菜の粗熱をとります。



ここで熱いままだと
冷却機にかけて
野菜を冷やす時間が
長くなります。

〈炊飯室〉

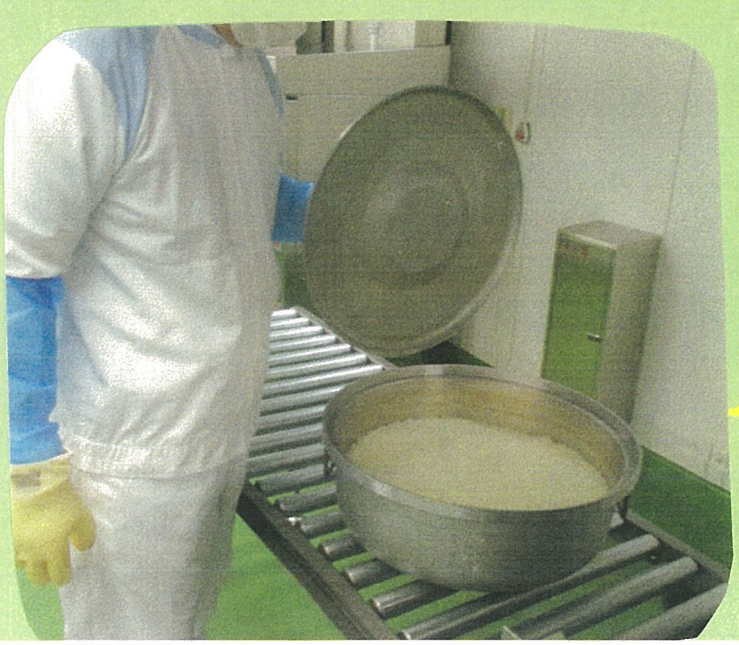
ここはご飯を炊く部屋です。



これは自動洗米機といって、自動でお米を洗米して、分量の水とお米を釜に入れてくれます。

釜にフタをしてセットします。
毎日たくさんの釜を使ってご飯を炊いています。





炊き上がり♪





粗熱をとった野菜は
専用の穴あき容器に入れ、
容器ごと真空冷却機に
入れて冷却します。

スイッチを押して冷却スタート!!

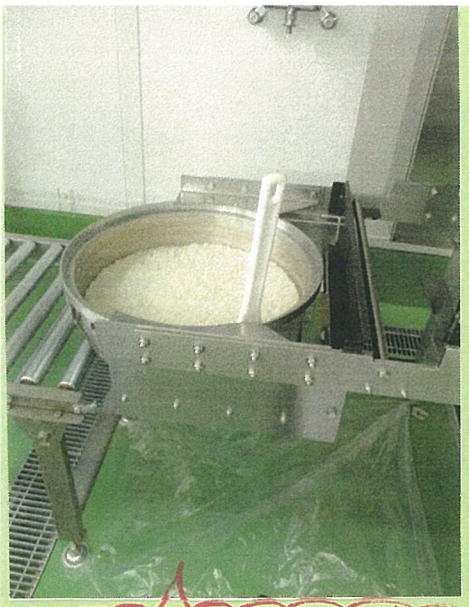


冷却終了~!!

冷却が終わったら
野菜の温度がしっかり
下がっているか確認します。



冷却した野菜を和え釜の中
に入れて調味料と和えます。
和え終わったら、最後にもう
一度温度を確認して完成!!
量をはかりながら配缶していきます。



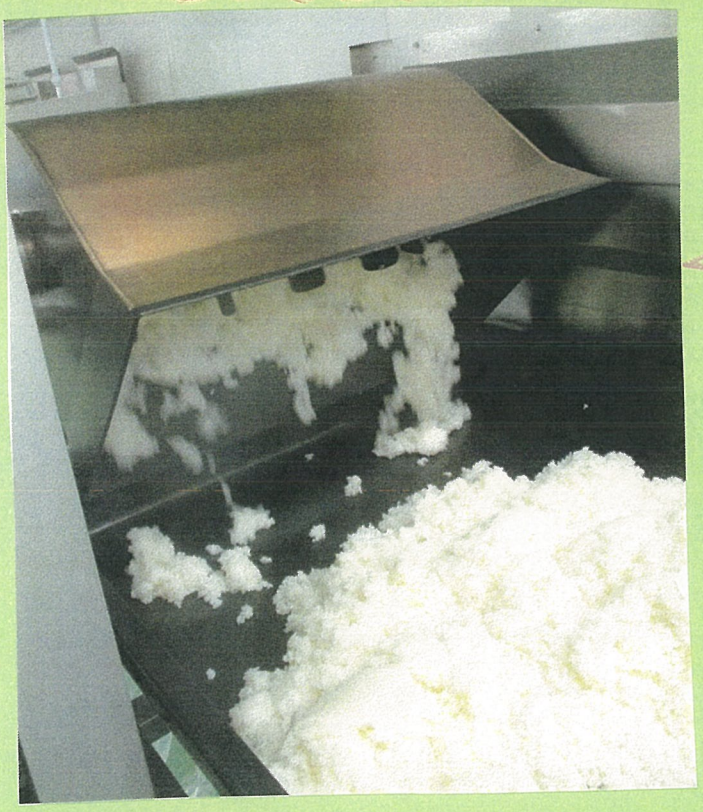
釜ごと回転して…



炊き上がったご飯をセット!!

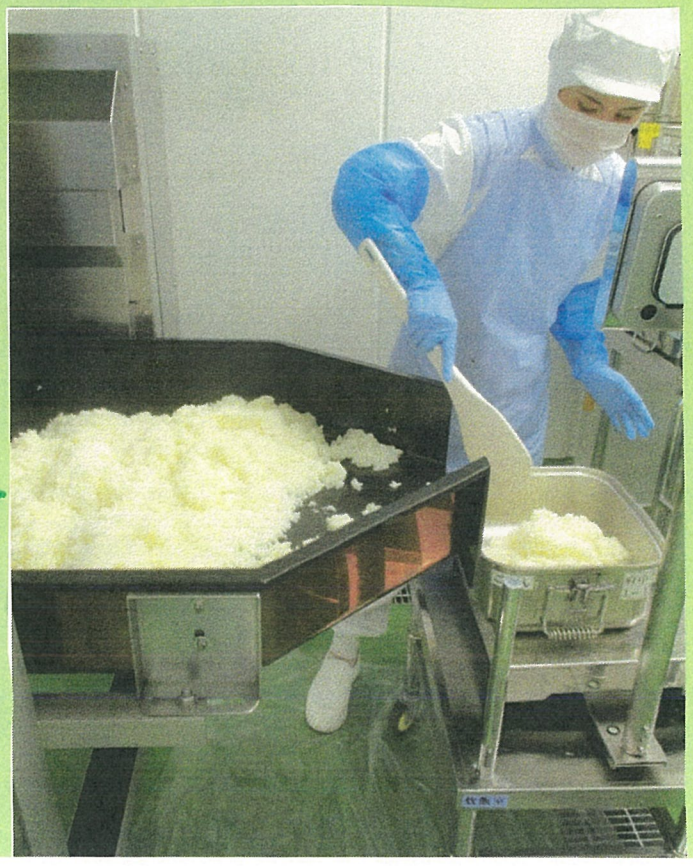
混ぜご飯の日はここに一緒に具を入れます。

撹拌機の中にご飯が入ります。



撹拌機の中でかきまぜられたご飯ができます。

重さをはかりながら各クラスの食缶に配缶していきます。



〈アレルギー室〉

アレルギーのある子供達にアレルギー食材を除去した料理を作り、配缶する部屋です。



アレルギー食対応調理室

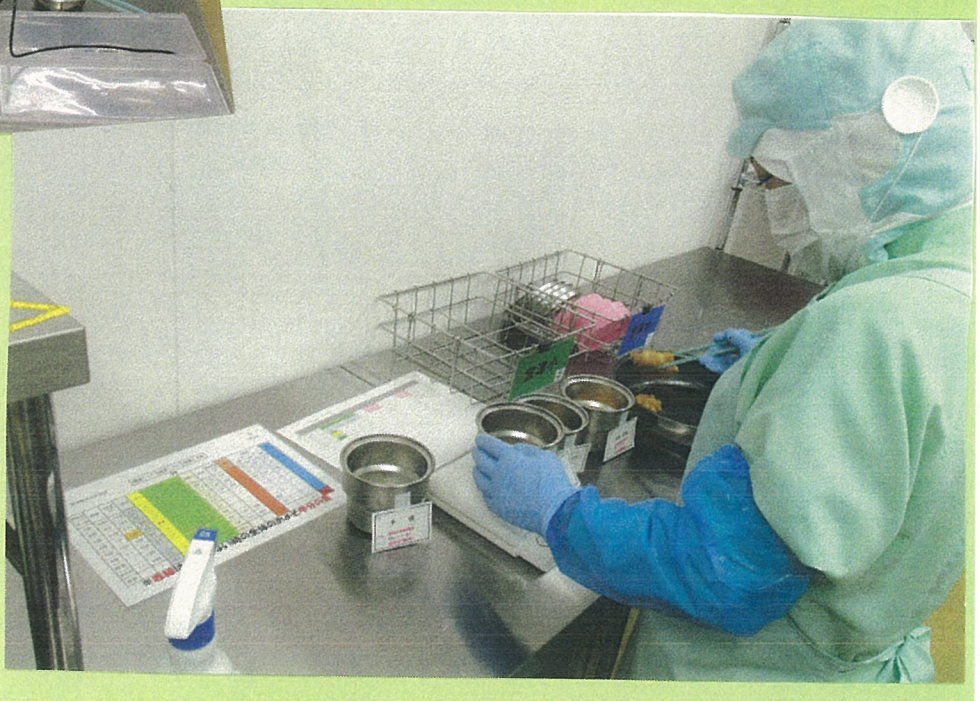
アレルギー室では専用の緑色の調理服・帽子・くつで作業を行っています。

料理によってフタの色が違う専用の容器に配缶します。





和え物やサラダなどの冷たいおかずは温度がしっかり下がっているか確認します。



中身が指示書と合っているか確認しながら配缶していきます。

↓

食缶を学校・園名書いてあるカゴに入れてもう一度確認‥!!

↓

コンテナに積み込むときにも、もう一度確認‥!!!

アレルギーのある子供達が他の子供達と一緒に安心して給食が食べられるように、毎日気を付けながら調理・配膳をしています。

〈配送〉



配送担当の人は
コンテナを受け取ったら
2人1組でトラックに
積み込みます。
積み込んだコンテナは
動かないようにベルトと
バーで固定します。

すべてのコンテナを積み込んだら
各学校・園へ配送されます



〈コンテナ室〉

各学校・園のコンテナが置いてある部屋です。



朝一番に、食器・おぼんなどを準備して、コンテナに積み込みます。

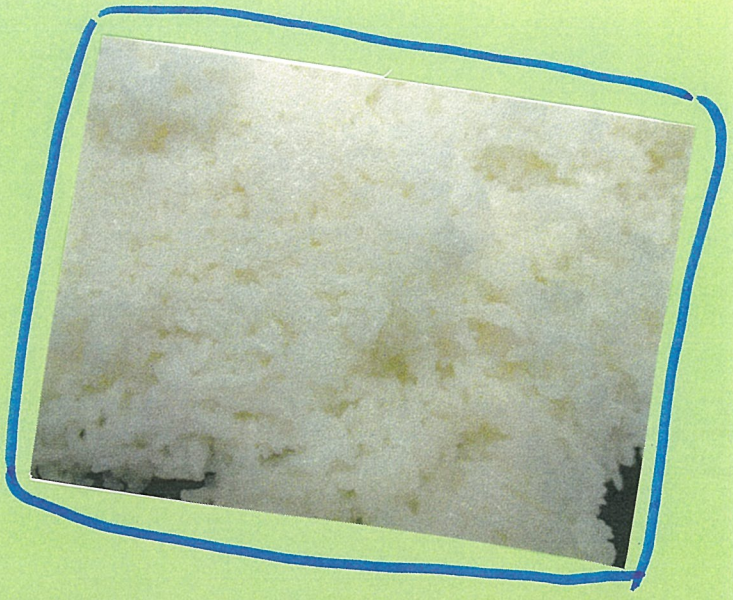


各部屋で配缶された料理を学校・園・クラスを間違えないようにコンテナへ積み込みます。



すべてのものがそろっているか確認してから扉を閉めて配送担当の人にコンテナをわたします。





毎日このようにして給食が作られています。
これからも"給食っておいしい""給食大好き"
と言ってもらえるように、調理員、配送
全員で、「安心・安全・美味しい」
給食作りに取り組んでいきます。





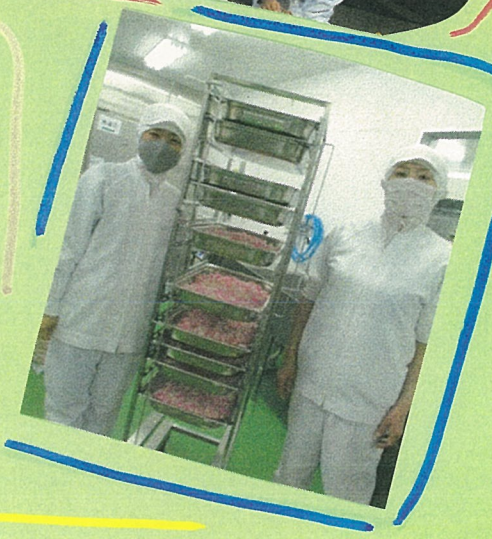
















心をこめて

Smile & Speedy

お客様の健康を第一に考え、
安全・安心な食事をご提供いたします。

