



中学校給食センターに潜入!

郡山市の中学校給食センター、第二給食センターを不定期で紹介していきます。

郡山市立中学校給食センター
郡山市立中学校第二給食センター

R7 VERSION1

今年度も給食センターをよろしくお願ひします!

郡山市には、給食センターが2か所あり、それぞれ中学校11校、合わせて22校分の給食を提供しています。今回は1回目ということで、中学校給食センター朝の検収・納品作業についてご紹介します。



朝はいろいろな食材が届きます(検収・納品をご紹介)

7:30

プラットフォームにはずらりと並んだ台車。その前にはずらりと並んだ大小のトラックや車。
納品開始を待ちわびています。
箱を直接床に置いてはいけないので、すのこを敷いています。



7:40~

いよいよ検収・納品作業開始です。
1日に届く食材は40点以上。
約4500人分で、来る業者さんは平均7~8社。
どんな食材がどこからどれだけ届くのか、こまめに確認しながら行います。



このデザートは1箱40個入り。箱はいくつある?



冷凍小松菜は-22.5℃!
賞味期限は〇年〇月〇日、数量25kgです!



※ 作業は栄養士2名と調理員2名を中心にを行います。ごく限られた時間の間に表示や数量を確かめ、パッケージの破損や品質もチェックしています。「検品して、収める」作業のため「検収(けんしゅう)」と呼びます。

7:50~



少し軸が太すぎ?
傷みはない?
色合いは?



Aコースの汁物の
にんじん45kg...、
サラダは21kg...

4月某日。今日はどんな
野菜が届いたかな?



8:00~



青色は食品にない色だから、手袋がちぎれてもわかるのだ!



主な食材が届いた後、8:00からは肉の検収・納品です。食中毒予防のため、エプロンや手袋を替え、手洗いをし、室内で作業を行います。
袋の上から異物や品質を確認し、温度が上がらないうちに素早く、コース別に分けて冷凍庫に移します。



野菜は量が多いので、大きなトラックでも届きます。納品前はたくさんあった箱が終わると空に。1箱の重さは約10kg。それを計って検品し、台車に積んでいきます。
鮮度や虫くい、傷みなどを確認しながら過不足がないように作業します。

にんじんや玉ねぎなどよく使う物は、コース別だけではなく、料理ごとの振り分けもします。
市場が休みになる日の前日は、2日分の野菜が届きます。そのため作業量が2倍になります。

届いた食材は、下処理室に運ばれて再度の確認後、洗浄や下処理等が行われます。

その後の切裁や加熱作業中にも枯れ葉や不良品、傷んだ野菜がないか、常にチェックをしています。

