



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。今回は洗浄の様子をお届けします。

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.VERSION7

給食センターは午後也大忙し!? 洗浄作業に潜入!

給食センター、第二給食センターでは、給食の調理だけでなく、学校から戻ってきた食器類やコンテナの洗浄作業、残菜の処理を行っています。

今回は、普段なかなか見ることのできない給食センターでの洗浄作業の様子をお届けします!

～食器、食缶の洗浄作業～



家のお風呂より
大きな水槽
を使っているよ!



給食を終えて、食器や残菜を積んだトラックが学校から続々と帰ってきます。
洗浄作業のスタートです!

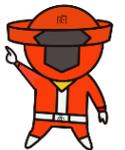
汁やおかずが入っていた食缶類は、洗剤の入った大きな水槽に入れて汚れをふやかします。落としにくい油汚れなども確実にきれいにするため、手でこすり洗いも実施しています。

食器類も食缶同様、種類別に分けて一度水槽に入れます。ご飯粒の汚れ等は乾燥してしまうとなかなか落ちないため重要な工程です!



汚れをふやかした後は、専用の大きな洗浄機を4台使い、それぞれ洗浄していきます。機械の中では洗剤と50～60℃前後の熱いお湯がかけられ、出てきた食器は手作業で数えたあと、殺菌庫に入れ消毒します。

汚れをきれいに
落とすために、
季節問わず熱いお湯を
使うから大変な
作業だ!



～コンテナ洗浄～



給食の運送に使用したコンテナも1台、1台手作業で洗浄します。洗浄後は消毒をして保管します。

全校の残菜が
集まるとかなりの
量だな…。



～残菜の処理～

給食センターに戻ってきた残菜は、種類ごとに分けて計量しています。2つの給食センターの残菜量を合わせると、重さはなんと、**約350～450kg!!** 特に和え物の残菜が毎日多くみられます。



計量後の残菜はすべて廃棄されます。