1月食育だより

池田市教育委員会
池田市立学校給食センター
令和8年1月　第125号

学校給食センターの1日

午前の作業(調理員は約50人、時間帯によって担当の調理員が仕事をしている)

6:30　出勤

調理員は早朝から出勤する。
出勤時間は調理員により異なる。

6:40　身支度をして、手を洗う

全身コロコロ、手洗いは石けんや爪ブラシを使って
2回繰り返す。仕上げにアルコールで消毒。

6:50　野菜のへたを取る

廃棄部分を少なく。
ギリギリを攻める。

7:00　野菜を洗う

暑い夏も、寒い冬も、毎日たくさんの野菜を
3回洗う。時間との戦い。

7:30　野菜を切る

千切り、みじん切り、短冊切り、1.5㎝の角切りなど
スライサーで厚さや切り方を調節。

9:00頃　調理をする

心と力をスパテラに込めて。
今日も「おいしくなーれ♪おいしくなーれ!」

10:00頃　食缶に入れる

全部で約8500人、265クラス分。綿密な計算と
豊富な経験で、過不足なく配り切る。

11:00　機器・器具を洗う

大きな回転釜が17個。他には、真空冷却機、フライヤー、
連続炊飯機、スチームコンベクションオーブンなど、大量
調理ならではの機器が勢ぞろい。

11:50　ミーティング

今日の作業の反省や振り返り、
明日の献立内容などを全員で
確認。

12:00　昼食

給食を食べながら、コミュニケ
ーションタイム。午後の作業に
向けてしばしの休憩。

午後の作業

13:00頃　食器や食缶などが返ってくる

食器8500枚×3種類=25500枚
食缶265クラス×4種類=1060缶

しゃもじやスプーンを洗う

返ってきたスプーンが逆向きだと、全て取り出して
並べ直すので大変。

14:00頃　食器や食缶を洗い、数える

20枚ずつ食器を分けて、食器洗浄機にかける。食器の
種類が混ざっていたり、ゴミが挟まっていたりすると悲しい。

16:30頃　食器を消毒する

クラス・人数ごとに分けて、食器や器具をコンテナに
積み込む。コンテナごと高温殺菌して明日に備える。

給食センター探検ツアー Vol.3

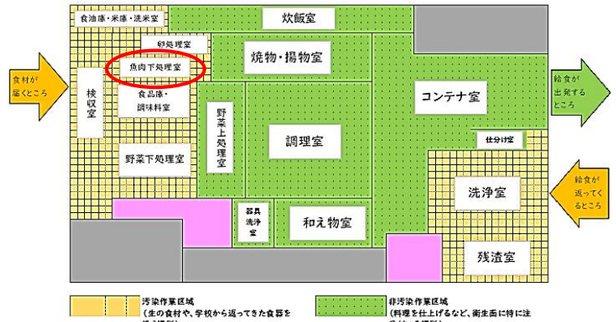
学校給食センターの内部や調理員さんを紹介していきます。

第3回目のテーマは・・・「魚肉下処理室（ぎょにくしたしょりしつ）」です。

肉や魚などの食材をケースに移し替え、魚肉下処理室の冷蔵庫や冷凍庫へ運びます。
魚肉下処理室では、肉や魚を開封したり、下味をつけたりします。一方通行とし、他の食材と交差しないようにします。

部屋に入るときは服・
エプロン・靴を替えます。

冷凍庫というよりは、冷凍
室といえそうな広さ。



肉や魚に異常はないか、
1袋ずつ開けて丁寧に
確認します。

冷凍のまま、オーブンの
鉄板に並べていきます。

<魚肉下処理室担当の調理員さんにインタビュー>

大口（おおぐち）さん

好きな給食　ヤンニョムチキン
趣味　カフェ巡り

これからも美味しい給食を楽しみにしていてくださいね。残さずいっぱい食べてもらえると嬉しいです。

動画でもみんなに見て欲しい!
魚肉下処理室ツアーを30秒にまとめました。みてねー!
➡次回の部屋は「食品庫・調味料室」です!