

# 東部学校給食センターだより

令和6年10月号 Vol. 2

文責：栄養士 佐藤佐智子  
栄養士 二階堂莉那

みなさん、こんにちは。福島市東部学校給食センターです。  
今月は、東部学校給食センターの内部をご紹介します。

今月号のテーマ

## 給食センターってどんなところ？

☆ 東部学校給食センターには、大きく分けて、①検収室・②下処理室・③調理室・④洗浄室があります。

ここは③の調理室です。



消毒した食缶を保管しておく棚です。現在の7校すべてのクラス分を、保管してあります。

二階堂



大人が両手を広げても、このくらいの大きさがあり、240ℓ入ります。ハンドルを回して角度が変えられるので「回転釜」と呼んでいます。この釜が3台あります。他に、もっと深い釜が2台あります。

炒めたり、混ぜたりするときは、大きな「へら」を使います。長さは150cmあります。



給食を作る時はオレンジ色のエプロンですが、仕上がった給食は、緑色のエプロンに着替えて身支度を整え、手洗いをして、最後に手袋をしてから食缶に分けていきます。

☆ このあと、学校にはどうやって届くのかな？  
来月は、給食ができたあとのお話です。

次号

「給食ができて、みんなのもとへ配られるまで」

(問い合わせ先) 福島市東部学校給食センター 534-5741