

# 音羽中の給食室を のぞいてみよう！



音羽中学校の給食室は、作業区分ごとに6つの部屋に分かれています。

※黄色はお肉を並べる、野菜の洗浄などを行う「汚染区域」、  
青色はきれいに洗った野菜を切ったり、調理を行ったりする「非汚染区域」を表します。

まず初めに入る部屋は **<前室>**  
手洗いと手指の消毒をし、清潔な白衣に着替えて準備をする部屋です。

前室



## <検収室>

野菜やお肉・魚などの生鮮食品は毎日その日使う分だけ届けられます。

検収室



## <下 処 理 室>

届いた野菜を洗う、肉の下味をつける、魚を鉄板に並べるなどの作業をする部屋です。

## <調 理 室>

洗浄した野菜をカットし、果物・パン以外すべての料理が加熱調理される部屋です。

下 処 理 室



調 理 室



## <配 膳 室>

調理後、クラスごとに分けて配缶した後、ワゴンに乗せて教室まで運びます。

## <洗 浄 室>

給食後、戻ってきた食缶や食器を洗う部屋です。

手洗いした後、大きな洗浄機で仕上げ洗いをし、熱風消毒保管庫で乾燥・消毒をします。

配 膳 室



洗 浄 室

