

# 給食だより Vol.12 安心しておいしい給食を作れる環境を。～夏休みの取り組み～

給食の提供がない夏休みを活用して、給食室では2学期からも安全においしい給食を作るための準備が行われました。今回はその取り組みの一環である「調理機器メンテナンス講習」と「給食室機器点検」について紹介します。

## 調理機器メンテナンス講習

今年の夏休みは厨房機器メーカーから講師をお招きし、調理機器の「回転釜」と「炊飯器」の取り扱いやメンテナンス方法などについて、「調理機器メンテナンス講習」を行いました。

回転釜は毎日使用する調理機器のため、適切なメンテナンスを行うことで、安全に長期間使用できます。自分でメンテナンスができるようになるために、調理員はメモを取りながら熱心に説明を聞きました。

炊飯器については、家庭用とは異なり、大きな釜を使ってガスで米を炊きます。そのため、着火時の不完全燃焼や湯気など、事故の原因となる要因が多くあり、使用には注意が必要です。そのため、講習では安全な使い方について説明が行われ、毎日の作業で「慣れ」が生じないように、調理員は再度気持ちを引き締める機会となりました。



回転釜説明の様子①



回転釜説明の様子②



炊飯器説明の様子

## 給食室の機器点検

夏休みの後半には、専門業者に依頼し、給食調理機器の点検を行いました。

点検では機器が劣化していないか、故障はないか等について丁寧に確認を行います。劣化や故障は重大な調理事故や異物混入につながるため、ひとつひとつの丁寧な検査が欠かせません。

検査の結果は後日写真付きで報告され、機器の状態や修理の必要性について細かに記載されます。

教育委員会ではその結果を受け、安全に調理業務が行えるよう、必要に応じて機器の修繕や買い替えを行います。

「安全な環境」があってこそおいしい給食であることを胸に、検査結果を真摯に受け止め、2学期からも安全に調理ができるよう準備が完了しました。2学期からも「安全・安心なおいしい給食の提供」を目標に、給食づくりに取り組みます。

### 炊飯器の点検



### 冷蔵庫の点検



### タッチパネルの点検

