

給食管理を担当している櫻井です。厨房の1日の流れをご説明します。

厨房は朝の5時前から稼働しておりまずはお米の炊飯、調理、盛付けと早番1人で30~32名の食事を準備しています。8時半に中番1名が出勤し早番と二人で朝食の下膳、食器の洗浄、合間に配膳車の清掃、昼の準備を行います。それが終われば中番者が昼食（平日で50~55名、土日で40名程度）の調理、早番者は調理が終了するまで次の日の食材の下準備（野菜を切るなど）をします。調理が終わるまでにある程度終わらせ、早番者と中番者で盛り付けをします。その間に午前中分の納品業者の対応、お昼の配膳が終わったら調理場の掃除と食材の下準備作業の残りをを行い昼休憩です。

休憩後はお昼の下膳、洗浄作業を行い、朝同様に配膳車の清掃を行い、中番者一人で夕食の準備、午後の納品業者の対応です。15時に遅番者1名が出勤し夕食の盛り付けを中番者とを行い、夕食の配膳が終わると中番者は調理器具の片付け、オーブンの洗浄を行い退勤となります。遅番者は調理場の清掃を行い、下膳、洗浄作業、配膳車の清掃後、次の日の朝食の配膳車の準備をして退勤します。

1日の基本作業はこのような流れになり、その合間に納品業者（7社）の対応、個人対応の食材の準備、ユニットのポットの洗浄、衛生道具の消毒、使い終わった調理器具の洗浄などが入ります。

先日、コンベクションオーブンが壊れ1カ月もの間不便でした。このオーブンは主に、焼き、蒸し、煮込みの調理ができ、時間の短縮、スチームにより柔らかく調理ができるものでした。その便利な機械が壊れたとて食事は変わらず出し続けなければなりません。

献立変更や湯煎調理を使用しながらなんとか配膳しましたが、そんな中でも、献立を見ながら注文した食材が無駄にならないように調理方法を考えてくれたり、私では思いつかないような手作りソースを作ってくれたりと手間をかけ給食提供に尽力していただきました。

厨房スタッフの方は外部委託で契約の中で作業を行っています。

時間のない中で良い食事を提供する姿勢は、施設としても大変感謝しています。

2023年クリスマスメニュー

