

※教室配布して給食指導にご活用下さい。あかいわ給食便は赤磐市の給食センターの協同により作成しています。

# AKB

きゅう しょく びん

## あかいわ給食便



### 給食センターの紹介④ ～ 野菜の洗浄 ～



#### 下処理(下準備)をします

給食で使う野菜や果物は、まず「下処理室」という専用の部屋で野菜の下処理・洗浄を行います。



少し皮が残ったところはひとつひとつ手でむきます。

じゃがいもやたまねぎは機械に入れて皮をむきます。



包丁でヘタや芯を取り除き、皮をむきます。

#### さてここで給食便クイズ

じゃがいもの皮をむくこの機械の名前は何というでしょう？

- ①ローラー ②ピーラー ③クーラー

#### 野菜を洗います



よくみてチェック！

虫やごみがついていないかな？葉っぱも1枚ずつ分けて、ていねいに洗います。



根菜レーン

葉物レーン

果物レーン

水槽の水をかえて3回流水で洗います。また野菜ごとに水槽の水も入れ替えます。

水槽は野菜の汚れ具合によって3レーンに分かれています。それぞれの野菜をきれいに洗ったあと、「調理室」へ送り、野菜を切ります。

#### 給食便クイズのこたえ

##### ②ピーラー

機械の内側にはザラザラとした壁がついていて、じゃがいもやたまねぎなどが中で回転することで皮がけずりとられるというしくみです。