

# ～学校給食ができるまでの「一日の流れ」～

## 1 食材料の検収

学校に配送されてきた食材について、学校給食調理員が鮮度・品質・品温などを確認して、検収簿に記録します。



## 2 調理作業

学校給食調理員が、学校の給食調理場において「学校給食衛生管理基準」に基づき調理します。



## 3 確認・検食

校長が仕上がったものを検食し、異味・異物がないかなどを確認します。

## 4 配缶

学校給食調理員が、仕上がったものを学級ごとに食缶に入れます。



## 5 給食時間・給食指導

児童生徒が、調理室または配膳室の前まで取りに行きます。児童生徒が盛り付け、食事をし、後片付けを行います。学級担任や栄養教諭・学校栄養職員が、給食指導を実施します。



## 6 食缶・食器等の返却

児童生徒が、食缶・食器等を調理室または配膳室へ返却します。

## 7 洗浄・消毒・清掃

学校給食調理員が、食器や器具の洗浄・消毒、施設の清掃を行います。

