

今日もとっても暑い日です。そんな中ですが .....。

給食センターでは、今日も給食調理員さんが、2学期の給食開始にむけて準備をしていました。

今日は、調理室と洗浄室の2か所に分かれて、作業をしていました。

まず、調理室です。調理室ではエアーカーテンの中の羽根などの部品をはずし、  
きれいに洗いメンテナンスをしていました。

ここに、汚れがあると給食の異物混入にもつながります。



次に、洗浄室です。

これは、コンテナをまるごと洗う  
「コンテナ洗浄機」です。しっかりと  
洗えるよう、ノズルから勢い良く水が  
出るように、調整点検などしました。



「食器洗浄機」の点検もしました。

ノズルを丁寧に洗い、確認してとり  
つけました。普段の作業ではできない  
細かいところまで、きれいに洗うこと  
ができました。



着々と、作業は進んでいます！！