

副菜皿



ぎゅうにゅう
牛乳



スパイシービーンズ



飯椀

深皿



ちゅうかどん
中華丼

さんらーたん
酸辣湯スープ

毎日給食を作ってくださっている、調理員さんのお仕事に関する「給食室クイズ」を出題します。

給食室クイズ 第三弾



【問題】 ●に入る数字は何でしょう？

- ①給食は、●か月以上前から計画・準備されている。
- ②衛生管理上、加熱調理は「生徒が食べる時刻の●時間前から」と決められている。
- ③食器具や食缶は、洗浄後、●℃の熱風を●時間あてて殺菌している。

(答えは一番下に記載)

給食室の様子



とろみをつけるときは、ダマにならないよう少しずつ水溶き片栗粉を加え、2人がかりでよく混ぜながら慎重に作業します。

