

きゅうしょくしつ すいはんき どんと来い！給食室の炊飯器

写真提供：  日本調理機株式会社(立体炊飯器)

きゅうしょく はん たあ
給食のご飯が炊き上がるまで



①ご飯はお米から作ります。



②お米を研ぎます。



③一度、水をよくきります。



④水の量を計算して入れ、30分～1時間程度水に浸します。



⑥炊き込みご飯のときには、ここでだし昆布や具も入れます。



⑤ここまでの作業を自動で行う機械もあります。

⑦重いなべを持ち上げて…



りったいすいはんき
立体炊飯器



⑧立体炊飯器の棚の中へ。おなべのマンションみたいですね。限られた場所でたくさんお米を炊く知恵です。



⑨ガスに着火。電気で炊く立体炊飯器もあります。

はんこんだてかなめしゅしょくからだのうげん
ご飯は献立の要の主食で、体や脳のエネルギーになる大切なものです。そのご飯を毎日、しかも一度に何百人分もおいしく、ほかほかで食べられるように作ってくれるのが、きゅうしょくしつ りったいすいはんき
給食室の「立体炊飯器」です。



⑪1つのなべで6～7kg(60～100人分)くらい炊けます。



⑩熱々のご飯が炊き上がりました。



⑫年齢、体格、活動量をもとに、クラスの人数分のご飯の量を計算してバットに入れます。



かんせい
完成!

「ごちそうさま」の後も…

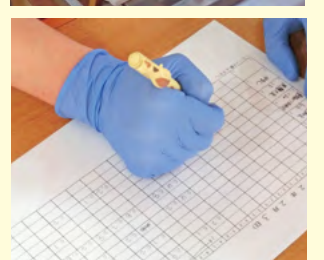


①クラスからバットや食缶が給食室に戻ってきました。



②ご飯の残り具合も確認。

戻ってきたバットや食缶は、クラスから給食室への“おたより”です。きれいに食べてくれると、とてもうれしくなります。たくさん残っていると、「どうしたのかな?」と少し心配になります。



③重さを量って記録します。