

## 中学校給食が出来るまでの様子(イメージ)

令和8年度2学期9月より実施するデリバリー方式による「HOT ランチボックス」での全員給食では、調理委託事業者の調理施設(※株式会社万福・大阪市平野区)において、調理します。

### ①食材の検収(搬入・検品)



検収室で、納入された食材の品名、数量、品質の良否、異物の有無などを確認して、受け取ります。

### ②野菜の洗浄



下処理室で、食材に付着している汚れや傷みなどを確認しながら、野菜の皮をおき、三回以上洗浄します。

### ③食材を切る



上処理室で、献立に応じた形・大きさに野菜を切ります。

#### ④加熱調理



調理室で、富田林市の指示書に従って調理を行います。  
また、食材の温度を測り、十分に加熱されていることを確認します。

#### アレルギー専用調理室



アレルギー専用調理室では、安全で安心なアレルギー対応食を仕上げます。

#### ⑤盛り付け



加熱調理されたおかずは、冷却した後、盛付室で、ランチボックスに盛り付けます。  
ごはんや汁物は、温かいまま盛り付けます。

## ⑥積み込み、中学校へ出発



盛り付けが済んだごはんやおかずのランチボックスが入ったコンテナを配送車両に積み込みます。

適切な温度管理のもと、冷蔵車2台で副食を4校ずつ、保冷車2台で主食を4校ずつ、2段階で各中学校へ配送します。

※今後、全員給食が始まってから、給食室への到着、ランチボックスの再加温、給食の準備、回収・洗浄などの様子を追加していく予定です。