

給食室で大切にしていること

給食室では、日々様々な種類の食材を使用します。
 その為、調味料や乾物は在庫管理を徹底し、無駄なく使用できるようにしています。また、在庫管理受払簿(何をどれだけ発注し、使用したか)という記録もとっています 😊
 在庫食材は種類ごとに分類、使いかけは別のカゴに分け、先に使用するようになっています。

食材管理

在庫食材棚



冷蔵庫内



米分類、ジャム類
 言回調味料類など
 米量類ごとに分けて
 4又系内しています



使いかけの
 食材はカゴ
 を分け、ストック
 と混ぜない様
 にしています!



ストックの食材は
 消費期限が長い
 野菜に
 4又系内し、
 古いもの
 から用いる
 様にしてい
 ます 😊



場所ごとにラベルを
 貼って、何をどこにしまったら良いか分かる様にしています