

Q 2 給食の食材はどうやって運ばれ、また、どうやって作られているのですか？

学校給食用食材納入業者は「納入業者選定マニュアル」にそって業者を決定しています。学校給食をよく理解し、品質管理の行き届いた安全で衛生的な物資を供給できる業者を選定しています。

野菜と生鮮食品、牛乳は給食日当日に納品しています。調味料、缶詰乾物等は週ごとまたは前日に納品となる事もあります。

納品された食材は検収表に基づき、品温、鮮度、包装容器などの状況、異物の混入、品質保持期限などの表示などについて十分に点検を行い、記録しています。

給食の調理はすべて当日行われます。調理器具は回転釜、オーブン、フライヤーがあり煮る、焼く、ゆでる、揚げる、蒸す、和える等の作業を行います。

新松戸西小の調理員は6名で調理しています。