



# ～デリバリー給食が学校に届くまで～

デリバリー給食が学校に届くまでの流れを紹介いたします。



各業者から仕入れた食材はまず検品室に運ばれます。ここで、温度や品質に問題がないか、異物は混入していないか等を確認・記録をしています。亀山市では「亀山市中学校給食物資選定基準」を設け、安全安心な食材の確保に努めています。



盛り付けされたランチボックスは金属探知機を通ってから保温カートに運ばれます。



調理室では、大量調理に対応した専用の調理器具を使い、調理を行っています。また、「学校給食衛生管理基準」に基づき、調理中の温度を計測・記録し、確実に加熱処理が行われていることを確認し、食中毒の防止に努めています。



保温カートに入れられたランチボックスは配送専用のトラックに乗せられて各校へ運ばれます。



盛り付けは、衛生レベルの一番高い部屋で行っています。調理員は専用の白衣と帽子、手袋、マスクを着用し、盛り付け作業中に異物等が混入することのないように、作業を行っています。



保温カートに入れて届けられたデリバリー給食は、各校の配膳室で仕訳けられ、各クラスへ運ばれます。