

給食センターの夏休み

長い夏休みに入りました、調理員さんたちは給食がない休みを利用して、普段ではできない細部まで清掃し、給食センター全体をピカピカにしてくれています。

【食器類の洗浄】



トレーやお椀など、1枚1枚をチェック。メラミンスポンジで汚れを落として磨いていきます。

【ガス台・壁・床・冷蔵庫】



ガスの五徳や、ご飯を炊くライン、壁、床、冷蔵庫、冷凍庫なども念入りに清掃します。



また、給食センターで使っている機械の点検や修理、食器カゴの修理、スプーン磨き、配送車の点検なども行い、



休み明けの給食に備えています。

