

給食管理実習室と機器の紹介

給食管理実習室は1号館1階にあります。現在は1クラス3班(1班13名)で構成され、
献立作成⇒試作・媒体作成⇒調理(※現在 喫食者88名)の順に進めます。

給食を提供する実際の施設を
想定した実習室。
見たことがない機器だらけで
ドキドキ…。



★回転釜

ハンドルを回して傾けることで、調理したものを簡単に
取り出したり、洗浄したり出来る器具です。
学校では主に主菜、副菜を作るために使う機器です。
約100人分の調理が可能です。実際の給食施設や
食品工場などでは、炒め物や煮物、ソース、スープまで
幅広く使われています。



★洗米機

対象者に合わせて米の量が決まり、一度に5〜7kgくらい
洗米します。赤(排水用)と緑(給水用)のレバーが
あるので、誤操作に要注意です!



★フライヤー

一度に大量の食材を揚げることが出来る機器です。
使用する際は横に専用の揚げバットをつけ、
そこに揚げた食材をのせます。洗うときは下についてある
レバーを捻り、油缶に流し入れてから洗浄します。
廃油は凝固剤を入れて固めてから捨てます。



★スチームコンベクションオーブン(通称スチコン)

熱と蒸気を組み合わせた機器で、焼き・煮る・蒸す・炊くなどの
多様な調理が可能です。学校では主に主菜を作るために使う
機器です。中心温度計で、75℃1分以上になるか確認します。



★ガスコンロ

コンロは点火棒にチャッカマンで火をつけレバーを捻り、ガスを出してから
火を移し加熱を行う機器です。主にフライパンで焼き物をしたり、野菜を
茹でる時に使います。



★サラマnder

焼き色をつけるための機器です。グラタンやクリームブリュレなどに
使われます。学校以外だとレストランやホテルなどで使われており、
保温や炙り調理にも使用されています。



★乾燥庫

乾燥機は食器を乾燥させる機器です。提供前の食器類は洗浄し、
乾燥機にかけてから使用します。専用のかごに食器を入れて、
お盆は交差置きにして入れると乾きやすいです。



1年前期に、先生方に厨房機器の使い方を教えてもらい、
1年後期になって自分でうまく扱えるか不安でした。
実習も予習がすごく大事だと勉強になりました!初めは、
厨房機器を使いこなせるか心配かも知れませんが、
先生方が丁寧に教えてくれるため、心配無用です!