

# 学校給食のごはんができるまで

## ① せいまいそう こ 精米倉庫

おん ど 温度を  $20^{\circ}\text{C}$  に ど 設定した せってい 部屋に、へ や 精米 せいまい された こめ お米を ちょぞう 貯蔵します。



## ② いぶつ 異物・せんべつ ゴミなどを選別

いぶつ 異物が はい 入っていないか こめ お米を もくし 目視します。



## ③ ちょまい 貯米タンク (サイロ)

つぎ ひ 次の日に使う つか お米を こめ 貯米 ちょまい します。

## ④ けいりょう き 計量機

とうじつ 当日に使う つか お米を こめ 計り はか ます。



## ⑤ せんまい き 洗米機

けいりょう き 計量機から出てきた こめ お米を あら 洗います。

## ⑥ しんせき 浸漬タンク

やく 約1時間、じかん お米を こめ 水に みず 浸 ひた します。



けいりょうじゅうてん き  
⑦計量 充填機

いぶつ かくにん かもぶん こめ  
異物の確認をしながら1釜分のお米を  
はか かま い  
量り、釜に入れます。



すいはん き  
⑧ガス炊飯器 (ライスフレンド)

やく ふん こめ た  
約20～25分、お米を炊きます。



む  
⑨蒸らし

た あ はん やく ぶん む  
炊き上がったご飯を約20分蒸らします。

すいはんがまはんでん き  
⑩炊飯釜反転ほぐし機

いぶつ かくにん き  
異物確認をしながらリフトでほぐし機に  
うつ かいてん はん  
移し回転ローラーでご飯をほぐします。



けいりょう  
⑪計量

さいしゅう いぶつ かくにん ぶん  
最終異物の確認をしながら1クラス分を  
はか  
量ります。



はこづめ  
⑫箱詰

ほ おんよう き  
保温容器に  
い  
入れます。



はいそう  
⑬配送

はんよう き つ こ かがっこう はこ  
ご飯容器をトラックに詰み込んで各学校へと運びます。