

# ～カレーライスとサラダができるまで～

## 検収

納品された食材の数量や温度をチェックしています。



## 洗う

三槽シンクを使って、流水でしっかり洗います。



## 切る



献立によってさまざまな切り方をします。



## ルウ



小麦粉、バター、油、カレー粉でカレーのルウも手作りしています。



## 炒める・煮込む

おいしく作るコツは、玉ねぎをしっかりと炒めることです。



## 加熱・冷却



野菜は、ゆでたり、蒸したりして火を通します。



野菜を冷ますための機械もあります。



## ドレッシング



和洋中、いろいろなドレッシングを手作りしています。

## 配缶



学年や人数に合わせて、量を変えながら、はかりを使って配ります。

## リフト上げ



配缶した食缶をワゴンに乗せて、各クラスへ・・・

## できあがり！

