



食器は洗浄器を使って洗浄し、保管庫に入れて熱風乾燥させます。

洗浄室



実習で作った給食はここで試食します。

実習食堂



料理を配膳し、トレイにのせて窓から食堂に提供します。

配膳室



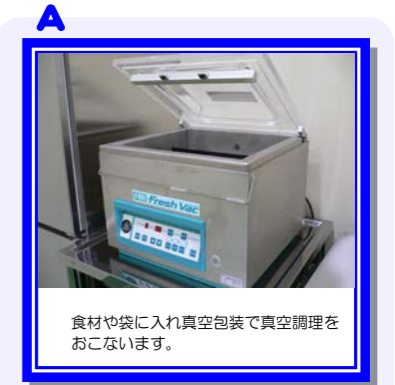
調理の仕上げや、配膳直前まで冷蔵庫・温蔵庫で料理を保管します。

仕上室



下処理室から受け取った食材を様々な機器を使って調理する部屋です。

電化調理室



食材や袋に入れ真空包装で真空調理をおこないます。

真空パックマシン



焼く、蒸す、煮るなどの調理を1台でこなす多用途な調理機器です。

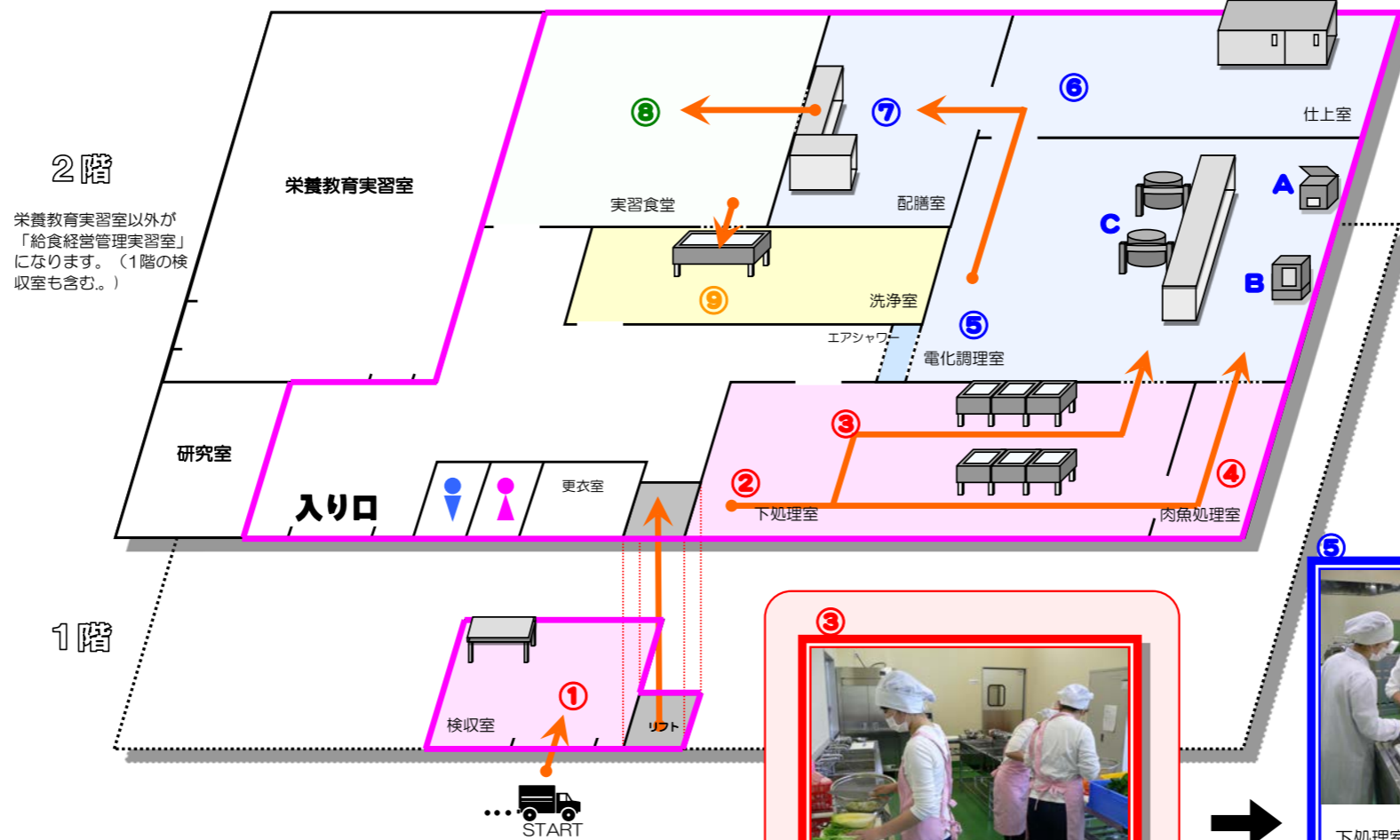
スチームコンベクションオープン



大量の炒め物や汁物を作ることができます。

電磁調理釜 (IH釜)

<食材搬入から調理作業, 試食, 食器洗浄までの流れ>



2階

栄養教育実習室以外が「給食経営管理実習室」になります。(1階の検収室も含む。)

1階

栄養学実験実習棟の2階にある「給食経営管理実習室」は、オール電化の最新設備の調理施設です。HACCP（安全な食事を作るためのシステム）の概念が取り入れられています。実習室は、各作業ごとに部屋が仕切られ、汚染度によってエプロンや器具の色も色分け（赤・青・黄）するなど、衛生的に作業が行えるよう様々な工夫がされています。岡山学院大学ではこのような給食施設で実習をすることによって、大量給食を安全に作るための技術と知識を実践的に修得することができるのです。



管理栄養士 妹尾 良子 先生

START!



業者から発注した食材を受取り、鮮度や量をチェックします。

1階 検収室



食材はリフトを使って、1階の検収室から2階の下処理室に運びます。

2階 下処理室 (リフト)



泥汚れの多い野菜と少ない野菜に分けて、洗浄・裁断していきます。

下処理室 (野菜の処理)



肉・魚・卵は専用の部屋で下処理をします。

下処理室 (肉魚処理室)