

京都市の中学校給食



1 あたたかいごはん (110g 約65°Cで提供)



2 7月11日のおかず (保冷後、17~18°Cで提供)



3 弁当容器 (市教委購入)



4 牛乳 (紙パックリサイクル)



5 配送用主食コンテナ (保温機能あり)



6 配送用副食コンテナ (保冷車で配送)



7 冷蔵庫 (喫食30分前まで10°C以下で保存)



8 副食運搬かご (市教委購入)



9 主食運搬かご (白色はズレ防止用)



10 配膳台・紙パックリサイクル (各教室に設置)



11 牛乳パック回収→トイレトペーパーに



12 容器返却棚



13 配膳室入り口

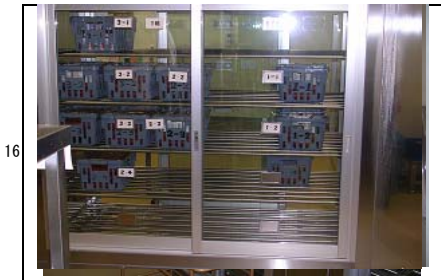


14 配膳室内空調



15 配膳室内・温湿度計

京都市の中学校給食



配膳室温蔵庫（ごはんを80℃で保管）



温冷蔵庫（未使用部分は備品庫に）



多目的室（ランチルーム）（テーブル等は木材使用）



多目的室内手洗い