

「学校給食めん」のできるまで

げんりょう こむぎこ
原料小麦粉

ふくげんりょう
副原料

みず ほうそうざいりょう かよ ばこ
水 包装材料・通い箱

① **受け入れ**



② **受け入れ**

③ **塩素消毒**

④ **受け入れ**



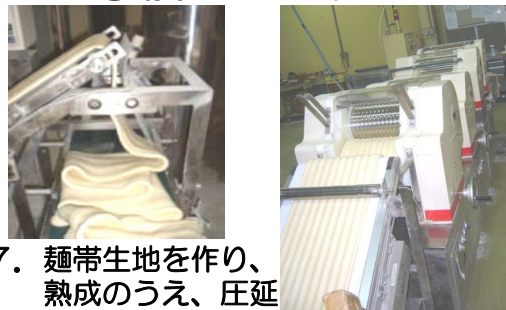
⑤ **保** **かん管**

⑥ **混** **合**



6. 小麦粉・水・(食塩・かんすい)を混ぜ合わせる。

⑦ **複合・圧延**



7. 麺帯生地を作り、熟成のうえ、圧延して、コシのある生地にする。

⑧ **切出し・切断・計量**



8. 薄く伸ばした生地を切刃で、所定の太さ・長さ・重量の麺線(1玉)にする。

⑨ **ゆ** **で**



9. 沸騰した湯が入った茹で釜に、麺を投入して茹でる。

⑩ **水** **洗**



10. 茹で上げた麺は直ちに冷水で水洗いをする。これにより麺がしまり、表面が艶やかになる。

⑪ **包** **装**



11. 包装機で麺を密閉包装し、金属探知機を通す。

⑫ **検** **品**



12. 包装した麺を1袋ずつ、目視検査をする。

⑬ **殺** **菌**



13. 検品済みの麺を殺菌専用容器に入れ、容器ごと蒸気殺菌庫で80℃以上で30分以上、蒸気殺菌する。

⑭ **箱** **詰め・出荷**



14. 洗浄した学校給食用専用通い箱(コンテナ)に、学校別、クラス別に麺を詰めて、各学校に指定の時間迄に配送する。