

「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 管



⑦ 複合・圧延

⑧ 切出し・切断・計量



⑥ 混 合

⑦ 複合・圧延

⑧ 切出し・切断・計量



6. 小麦粉・水・(食塩・かんすい)を混ぜ合わせる。

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. 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

⑩ 水 洗

⑪ 包 装



9. 沸騰した湯が入った茹で釜に、麺を投入して茹でる。

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. 包装機で麺を密閉包装し、金属探知機を通す。

⑫ 検 品

⑬ 殺 菌

⑭ 箱 詰 め ・ 出 荷



12. 包装した麺を1袋ずつ、目視検査をする。

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. 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。