

南國小廚房秘辛大公開

時間：99年8月30日(開學日)

地點：南國小廚房



一大早就，學校會排定監廚老師來幫各位小朋友檢查食材，除了監廚教師還有午餐秘書跟營養師來共同把關喔！營養師還會將部分食材用化學檢驗方式，來看看裡面是不是有殘留不安全化學物質！檢驗如果不過，就會退貨或是換貨，保護小朋友吃的安全喔！



小朋友吃的米是來自於農糧署，當米進來廚房的時候，廚房阿姨們會幫每包米都寫上日期，作為它們的編號，這樣就可以避免米放太久的情形發生！除此之外，營養師還會檢查每包米是不是蓋有農糧署檢驗合格紅色圓戳章，有蓋章的米表示健康無害喔！看看小朋友們吃的米多麼飽滿呀 ^^



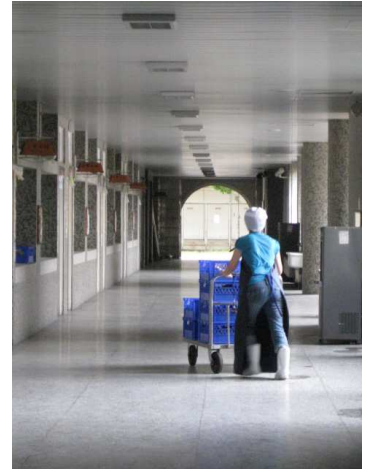
裝盛小朋友午餐的餐桶，廚房阿姨都會先用熱水燙過，做消毒的工作喔！



豆製品除了用化學檢驗的方式把關，廚房的廚師也會做特別前處理，先用熱水燙過，如果還有殘留的過氧化氫，就會隨著蒸氣跑光光囉！



辛苦的廚房阿姨會用3個大水槽來清洗食材，小朋友們吃的食物要經過3個大水槽的沖洗，才會送入切菜機裡面，這樣食材就會乾乾淨淨的囉！



學校每週一跟週四會有新鮮的水果可以吃，廚房阿姨們會將品質比較不好的水果挑出來做為飼料或是肥料，讓小朋友們都可以吃到品質優良的水果，然後送到各班的餐車上喔！



廚房阿姨會將小朋友們的午餐餐從大鍋子裡撈出來，裝到每班的菜盆裡，再放到餐車上；小朋友們中午 11 點 50 分就可以吃到美味可口的午餐囉！



小朋友們打菜的餐具，廚房阿姨還會把它們送進大蒸箱裡消毒喔！讓小朋友吃的安心~



辛苦^ㄟ的^ㄟ廚^ㄟ房^ㄟ阿^ㄟ姨^ㄟ一^ㄟ忙^ㄟ碌^ㄟ了^ㄟ一^ㄟ整^ㄟ個^ㄟ早^ㄟ上^ㄟ， 為^ㄟ了^ㄟ讓^ㄟ小^ㄟ朋^ㄟ友^ㄟ們^ㄟ準^ㄟ時^ㄟ吃^ㄟ到^ㄟ午^ㄟ餐^ㄟ， 又^ㄟ趕^ㄟ快^ㄟ推^ㄟ著^ㄟ大^ㄟ餐^ㄟ車^ㄟ去^ㄟ送^ㄟ餐^ㄟ囉^ㄟ！



開^ㄟ學^ㄟ第^ㄟ一^ㄟ週^ㄟ， 感^ㄟ謝^ㄟ辛^ㄟ苦^ㄟ的^ㄟ6^ㄟ年^ㄟ級^ㄟ大^ㄟ哥^ㄟ哥^ㄟ大^ㄟ姐^ㄟ姐^ㄟ們^ㄟ， 幫^ㄟ忙^ㄟ1^ㄟ年^ㄟ級^ㄟ新^ㄟ生^ㄟ打^ㄟ菜^ㄟ喔^ㄟ！



當^ㄟ小^ㄟ朋^ㄟ友^ㄟ吃^ㄟ完^ㄟ午^ㄟ餐^ㄟ， 廚^ㄟ房^ㄟ還^ㄟ在^ㄟ忙^ㄟ碌^ㄟ喔^ㄟ！ 有^ㄟ辛^ㄟ苦^ㄟ的^ㄟ廚^ㄟ餘^ㄟ大^ㄟ哥^ㄟ幫^ㄟ大^ㄟ家^ㄟ整^ㄟ理^ㄟ廚^ㄟ餘^ㄟ， 辛^ㄟ苦^ㄟ一^ㄟ整^ㄟ個^ㄟ早^ㄟ上^ㄟ的^ㄟ廚^ㄟ房^ㄟ阿^ㄟ姨^ㄟ也^ㄟ在^ㄟ這^ㄟ時^ㄟ候^ㄟ清^ㄟ理^ㄟ大^ㄟ家^ㄟ的^ㄟ餐^ㄟ具^ㄟ喔^ㄟ！

親^ㄟ愛^ㄟ的^ㄟ小^ㄟ朋^ㄟ友^ㄟ們^ㄟ， 廚^ㄟ房^ㄟ阿^ㄟ姨^ㄟ們^ㄟ跟^ㄟ廚^ㄟ師^ㄟ每^ㄟ天^ㄟ都^ㄟ為^ㄟ了^ㄟ你^ㄟ們^ㄟ的^ㄟ午^ㄟ餐^ㄟ， 所^ㄟ以^ㄟ大^ㄟ家^ㄟ要^ㄟ懂^ㄟ得^ㄟ感^ㄟ恩^ㄟ惜^ㄟ福^ㄟ， 把^ㄟ午^ㄟ餐^ㄟ吃^ㄟ光^ㄟ光^ㄟ喔^ㄟ！