

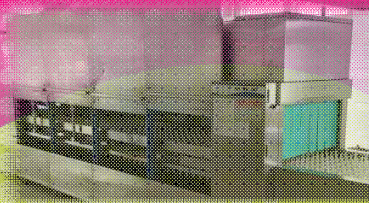
어떤 학교급식은 조리도구를 사용하나요?

※ 단 학교마다 가지고 있는 기계, 도구들이 모두 똑같지 않아요.
학교의 규모, 재정 상황에 따라 다르더라도 학교급식은
안전과 위생을 최우선으로 합니다.

궁금해요!!



What? 이렇게나 커요?



급식인원이 적게는 100명 미만부터 많게는 1000명 이상까지~

이렇게 많은 인원을 대상으로 하는 학교급식은 사용하는
조리도구의 크기도 어마어마하겠죠?

집에서 사용하는 칼, 도마, 냄비를 생각하면 큰 오산이에요



학교급식실에선 삼을 이용하나요?

국솥은 얼마나 커요?

전기밥솥으로 밥을하나요?

이런 모든 궁금증을 해결해줄게요~!

What? 이렇게나 커요? - 대량조리기기



전판 / 그리들

철판구이 방식의 부침 조리를
할 수 있는 기기. 각종 부침이나
전류 음식 조리에 이용해요.



국솥 / 튀김솥

500인분용 국솥입니다.
국을 끓이거나 튀김*볶음조리
를 할 때 이용해요.



What? 이렇게나 커요? - 대량조리기기



식기세척기



컨벤션오븐



취반기(밥솥)

급식실에서는
설거지도 특별하게!
대형식기세척기를
이용해 식판을
세척*소독해요.



경기도영양교사회

취반기, 컨벤션 오븐 그 외 대량조리기기

이 외에도 급식실에는 밥을 짓는 취반기와 다양한 음식 조리에 사용되는 컨벤션 오븐과 같은 기기들이 있어요. 이러한 대량조리기기는 학교의 규모나 재정 상태에 따라 보유 정도가 다를 수 있다는 점을 기억해주세요!

큰기제

- 기타 소독과 관련된 기제들



경기도영양교사회
Korea Association of School Nutritionists

**앞치마, 고무장갑 소독고 / 칼, 도마 소독고 / 장화 소독고
/ 작업복 건조(소독)기 / 행주소독고 등**

급식실에 이렇게 많은 소독기제들이 있다니! 여러분들이 먹는 급식을 안전하게
제공하도록 급식실마다 다양한 소독고들이 있어요. 소독고가 없다고 걱정하지
마세요~ 각 학교들마다 위생적인 방법을 사용해서 관리하고 있습니다.

작은기제

- 절단기, 다믹서기 그리고 저울

절단기

식재료(주로 채소)를
각쪽, 은행잎 모양 등으로
절단해줘요.



다믹서기

식재료를 갈거나
다져주는 역할을 해요.



1

나는 누구?

급식실에는
식재료의 무게를 재는
저울도 있어요!



정기요양교사회

정기요양교사회

조리에 직접 이용되는

조리도구

-우림망, 볶음용 삽

커다란 슬에서도
사용할 수 있는 크기예요!



볶음용 삽

슬에서 식재료가 골고루
조리되도록 저어주는
대량조리용 도구입니다.

우림망

국물의 깊은 맛을 내기 위한 필수 도구!
멸치, 다시마 등을 넣어 끓인 뒤 육수가
우러지면 우림망째로 꺼내줍니다.



경기도영양교사회

www.gyeonggi-nutrition.org

조리에 직접 이용되는

조리도구

-도마, 칼



도마, 칼

식재료를 적당한 크기와 모양으로
절단하기 위한 도구! 교차오염을 막기위해
용도별로 색깔을 구분하여 사용해요.

도마, 칼 구분 예시

구분	야채	육류(가공)	수산물(가공)
도마	●	●	●
칼	○	●	●

조리를 도와주는

보조도구

- 염도계, 온도계

염도는 0.63%



염도계

염도계는 국의 염도를 측정할 때 사용합니다.
앞에 보이는 홈에 국물을 담으면 염도가 나타납니다.



온도계

온도계는 탐침온도계를 사용해요.
앞이 뾰족한 침부분을 음식에 찔러서 식품중심온도를 측정합니다.



경기도영양교사회

(한국영양학회지 2014년 12월 30일 제14권 제4호)

조리를 도와주는

보조도구

- 당도계,
염소농도측정기계



당도계

과일의 당도를 측정하는
기구입니다.
당도의 단위로는 브릭스(brix)
를 사용합니다.



소독 중 과일



염소농도측정기계

과일, 채소 소독시에
염소농도가 100ppm으로
적절한지 확인해주는 기계입니다.