

生協

各ショップで販売されている生協弁当。時間がないときでもお手軽に購入できるので大変便利です。今回は生協弁当の製作過程について紹介します。

弁当の製作に迫る!!

生協弁当ってなに？

生協が自ら企画し、製作している弁当です。すべて手作りであり、添加物を一切使用しないなど安全面に配慮がなされています。2007年10月より生協弁当のパックを「はがす容器」に変更しました。

製作手順

step1

企画会議



まず、月1回行われるテイクアウト会議でどのような弁当を作るのかを決めます。ここで価格、栄養価、バランス、カロリー、見栄えなどの必要事項を話し合います。

step2

調理&盛り付け



弁当の製作は吉田食堂で朝7:30から行われます。各ショップで販売するすべての生協弁当を作っているため、時間内に作るのが大変です。



step3

各店舗へ搬送



完成した弁当は車で各ショップへと搬送されます。基本的に10:30までに搬送が完了します。



step4

販売開始



搬送された弁当は11:00から各ショップで販売されます。弁当の種類は豊富で、週ごとに変わります。

ついにGET!!



以上の過程を経て弁当があなたの手に届きます。おいしくいただきます。

はみだし
すてーじ

吉田南が懐かしい……
⇒それは授業がないからですか、それともサボっているからですか？

(工・2 アリオ.com)
(僕は授業第一優先ですよ；編)