

給食指導通信

平成30年
4月号



今年度も、献立や給食指導のポイントを、教職員の方向けに毎月配布します。日々の指導のネタにご活用下さい！

給食の布巾、乾燥させていますか？



給食の布巾が、びちょびちょのまま、バケツに入っていることがあります。

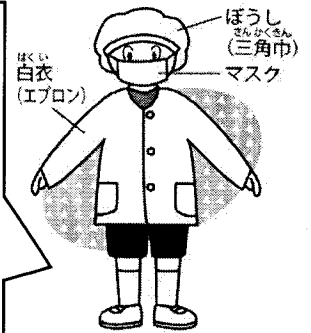
濡れていると雑菌が爆発的に増えますので、必ずよく絞ってバケツにかけ、乾燥させましょう。

濡れ布巾についた菌10個→24h後→300万個！

★配膳台のアルコール消毒(毎日)、布巾の塩素消毒(毎週)は配膳員さんが行ってくれています。

給食当番さん

- マスクは口と鼻をおおきましょう
- 髪の毛はなるべく帽子の中に
- 下痢をしていたら当番は止めて下さい



おさかなデー & おはしデー

今年度も引き続き実施します♪

【お魚デー 木曜日】 【おはしデー 木曜日】

5/2 あじの梅煮 4/25 小きつねずし
5/16 イワシの生姜煮 5/9 じゃこピーマン
5/17 サラダのごまみそ焼き 5/14 たらこぶりかけ
5/24 サバの塩焼き 5/30 手巻きずし

申し込みお待ちしております！

| | | | | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|--|--|---|--|
| <p>11 (水)</p> <p>豆まめごはん</p> <p>中1-A 給食指導</p> <p>小3、小5、中1は前年より量が増えますが、頑張って食べてね</p> <p>●残ったご飯は、配膳員が届けるビニール袋に入れ、シートはゴミに捨ててください。</p> | | <p>12 (木)</p> <p>春雨スープ</p> <p>中1-B 給食指導</p> <p>春雨がすくいやすいように、貝杓子を用意しています。</p> <p>かじゅ-ナッツ炒め</p> <p>かじゅ-ナッツはアレルギー性が高いので、新規発症にご注意下さい。</p> | | <p>13 (金)</p> <p>手づくり伊豆ジャム</p> <p>千小2年 給食指導</p> <p>いちごはセンターでスライスし、蒸気釜で煮詰めて作ります。</p> <p>パンのお皿に盛りつけて下さい。</p> | | | | | |
| <p>16 (月)</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>赤小2年 給食指導</p> <p>一般的な豆腐は衛生的に扱いが難しいので、給食では冷凍豆腐を使用しています。今年度から少し小さいサイズになります。</p> | | <p>17 (火)</p> <p>ケチャップフランク</p> <p>千小1年 給食指導</p> <p>小1 給食開始です。配膳しやすいように、ホットドック風献立です。キャバツのガーリックもパンにはさんでしっかり食べましょう！</p> | | <p>18 (水)</p> <p>ハンバーグ</p> <p>赤小1年 給食指導 中学校給食 無し</p> <p>配膳しやすいように、小1のみ、おにぎりです。</p> <p>おかずも食べやすいハンバーグやあげじゃがにしました。</p> | | <p>19 (木)</p> <p>カレーライス</p> <p>中学校給食 無し</p> <p>今回のルウは、通常の85%量、スパイスは控えめの、低学年配慮仕様です。</p> | | <p>20 (金)</p> <p>スパニッシュオムツ</p> <p>中学校給食 無し</p> <p>卵にじゃがいもや玉葱などの具を加え、鉄板に流し、チーハンパクツヨオープンでふっくら焼いた後、小は1/32に切り分けています。</p> | |
| <p>23 (月)</p> <p>栗赤飯</p> <p>中2-A 給食指導</p> <p>今年度、幼小中が初めて揃う給食なので、入学お祝い献立です。栗赤飯にはごま塩をふって下さい。</p> | | <p>24 (火)</p> <p>豆とヒジキのしょう油和え</p> <p>中2-B 給食指導</p> <p>豆もヒジキも煮て味付けしてから、ゴママヨで和えるので、苦手な人も食べやすい味付けだと思えます。</p> | | <p>25 (水)</p> <p>小松菜のみそ汁</p> <p>小松菜は河南町産です。水耕栽培されたもので、比較的柔らかく食べやすいです。</p> <p>小松菜は野菜の中でもカルシウムを多く含みます。</p> | | <p>26 (木)</p> <p>たけのこごはん</p> <p>千小3年 給食指導</p> <p>生たけのこを使用しています。</p> <p>緑色の物はフキです。炊き込みごはんは白飯より量が多いので、盛り残しに注意して下さい。</p> | | <p>27 (金)</p> <p>みそスープ</p> <p>赤小3年 給食指導</p> <p>一人あたりの量が、通常の汁物より約10%多いので、盛り残しに気をつけましょう。</p> <p>底から混ぜて、具と汁がまんべんなく入るようにしましょう。</p> | |

給食センターホームページでは、今日の給食の紹介を始め、献立表や安全安心の取り組み、食育のようすなども掲載しています。スマートフォンでもご覧になれます。
<http://www.chihayaakasaka-kyushoku.com/>

今年度も「いただきます」「ごちそうさま」はしっかりと！



給食センター 栄養教諭 阪本恵津子
電話 0721-72-1112 FAX 0721-72-1118
メール kyusyoku-2@vill.chihayaakasaka.lg.jp