

新学期が始まってから、ひと月経ちます。学校生活にも慣れ、みなさんの緊張がほぐれてきた頃ではないでしょうか？

季節の変わり目にあたる5月は気温の安定しない月です。学校生活を楽しむためにも体調を崩さないよう、『早寝、早起き、朝ごはん』を心掛け、規則正しい生活を送りましょう。

給食が完成するまでの作業

1. 献立作成・発注



必要な栄養量を満たすよう、旬の食材や料理の組み合わせを考えながら献立を立てます。献立にもとづき食材を発注します。

2. 身支度



毎日健康状態を確認し、清潔なマスク・帽子・白衣を着用して調理室に入ります。その際、入念な手洗いをを行います。

3. 検収



食材が届いたら、注文した数や種類と合っているか、異物が入っていないか等を確認します。温度や受け取った時間、産地も記録します。

4. 洗浄・仕込み



野菜や果物は専用のシンクを使って3回水洗いします。洗った食材を料理にあった大きさや形に切りわけます。調味料も計量します。

5. 調理



食中毒を防ぐため、きちんと中心温度が上がっているのか確認します。味見は複数人で行い、味の濃さや食材の硬さを確かめます。

6. 配食



各クラスの食缶に人数分配食します。受け取りまでの時間を逆算して作業します。

食器(お椀)は種類別に重ねましょう！

食器は種類別に分けて、カゴに入れて下さい。ごはん用の茶碗と汁椀を混ぜて1つのカゴに入れているクラスがあります。色や形が似ているため分かりにくいかもしれませんが、材質が違います。違う種類の食器を重ねていると破損の原因にもなります。ひと手間ですが、よく見て確認しながら、同じ種類のお椀同士を重ねて下さい。ご協力お願いします！

◆ ごはん茶碗

強化磁器製

重くて表面がツルツルしていて、落とすと割れます。気を付けて！

◆ 汁物のお椀

PEN樹脂製

軽くて内側に細かい溝がありザラザラしています。落としても割れません。

5月の行事食

1日(木)は少し早めの「端午の節句献立」です。

縁起の良いとされる食材「竹の子」「かつお」を使った料理の他、家の繁栄を願う節句のお菓子「柏餅」も提供の予定です。お楽しみに♪

【予定献立】

- ・ごはん
- ・若竹汁(わかめと竹の子の汁物)
- ・かつおの竜田揚げ(大根おろしソースかけ)
- ・春雨サラダ
- ・牛乳
- ・柏餅



～5月の給食のお休み～

★ 2日(金) 学鳳ウォーク お弁当を持参して下さい