

# スクールランチ 11月

11月13日から17日まで

泊小学校給食週間です。

【学校給食の意義や役割について知る】1週間にして  
 ほしいと思います。学校給食を通して、自分の食生活の  
 考えをよりよくしていくことを、目指しています。  
 いつも以上に、おいしくいただきましょう。

今年の給食週間は、『学校給食の歴史を知り、これからの給食を考える』ことにしています。  
 昭和30～40年ごろから食べている【昔からの給食の献立】や、給食委員会が全校児童に  
 ≪食べたい給食のアンケート≫の集計結果をもとにした【リクエスト献立】を取り入れています。  
 1年生の保護者対象の試食会も計画しています。お楽しみに。

日にち	11月13日(月)	11月14日(火)	11月15日(水)	11月16日(木)	11月17日(金)	
注目する内容	昭和40年ごろによくでていた きゅうしょく こんだて	昭和30年ごろによくでていた きゅうしょく こんだて	ゆりはま・とっとり うまいデイこんだて 1年ほごしゃ ししょくかい	リクエスト こんだて	昭和30年ごろによくでていた きゅうしょく こんだて	
献立名	主食	こがたしょくぱん	むぎごはん	ほしぞらまいごはん	むぎごはん	
	ぎゅうにゅう					
	主菜	メルルーサの タルタルソースかけ	とりにくの てりやき	ながいもの ピリからいため	とまりしょう てづくりコロック	しろみさかなの カレームニエル
	副菜	フレンチサラダ	もやしのあおじそあえ	マカロニサラダ	ひじきのいりに	ごもくだいずに
副菜	ミートソース スパゲッティ	すいとんじる	きのこ もずくスープ	あきやさいの みそしる	わかめの みそしる	

たの  
お楽しみに





# 安全・安心な給食をつくるためのきまりがあります。

給食ができるまでに、どんな仕事やきまりがあるのでしょうか？

安全で安心して食べることのできる給食ができるまでを、紹介します。

衛生管理の基準に沿って、  
【いろいろなきまり】を  
まもりながら、給食をつ  
っています。



## 栄養教諭による献立作成

しゅん

くみあわせ

地産地消

えいよう

給食の献立は、みなさんの体が  
成長するよう、バランスのよい食事の  
お手本になるように作ります。

「おいしかった」といって  
くれるのを思いながら、  
献立を作ります。



## 給食のできあがり



## 給食室の衛生管理

みじたく・  
けんこうチェック

野菜を  
あら  
洗う

野菜に、虫やごみ、かみの毛などが  
入っていないか、しっかり3回洗  
います。

おんど  
温度  
を確認

中心温度が、85℃以上になって  
いるか確認します。

体温が37.5度以上でないこと、  
手にきずがないか確認します。  
ねんちゃくテープで、服の糸や  
かみの毛を取ります。



てあら  
手洗い



すべての温度を確認  
します！

- ご飯の炊けた温度
- 主菜（おかず）
- 副菜（和え物・炒め物）
- 副菜（汁もの）

## エプロンの使い分け

調理作業によって、エプロンをかえます。

みどり：野菜を洗う

あか：野菜を切る、汁をつくる、  
炒める、揚げる

きいろ：  
おかずを数える、  
汁をいれる。



## 調理の先生からのメッセージ



給食を「おいしい」と  
いってくれるのが、  
とてもうれしいです。

「安全な給食」を  
つくるので、しっかり  
食べてほしいです。