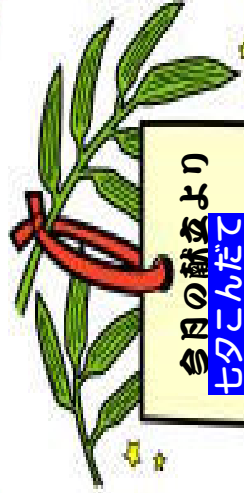


# 給食担当より

7月号

常盤小給食室



## 会月の献立より

### 七夕のこんだて

6日 セタスーパ  
セタゼリー

### 郷土料理(沖縄県)

11日 タコライス

### 季節のこんだて

10日 夏風スーパ  
13日 マーボーなす豆腐  
18日 夏野菜カレー



## たなばたかざり

7/3 プロテいにセタかざりが登場！1年生全員のかわいい願いごとが短冊に書いてあります。給食のパン工場が特別に焼いてくれた『あんぱんマン・カニキティちゃん・ハートや星』のかたちのパンがかざってあります。



来校された際は、北校舎玄関に7/6まで飾ってありますので、ご覧ください。

## ★ お知らせ ★

深谷市内の小・中学校の給食では、食中毒の特に発生しやすい5月～10月まで衛生と安全面から、まぜごはん・あえもの類を献立からのぞいています。そのため、献立が毎回同じようになってしまいましたが、ご理解してください。

全国の郷土料理、今月は『沖縄県』です。【タコライス】・・・1940年頃に沖縄県の米軍基地の周辺から広まったメキシコのタコスのアレンジしたものです。本来のタコスは、とうもろこしの粉で作られた生地にトマト、レタス、チーズをにかけてひき肉をほさみ、上からサルサソースをかけて食べるものですが、沖縄の人がご飯に変えて作ったのが始まりと言われています。タコライスの語源は、タコスを英語で“tako”と書くことからタコスの具をのせたタコス味のご飯という意味からきています。

## 6/20(水) 青空給食

前日までは台風で心配された青空給食も、当日はお天気にもめぐまれ、外で気分よく食べられました。今回は始めて、ヤクルトをメニューに取り入れましたが、こどもたちにとっても好評でした。



◎青空給食の当日は、必ず数人はお弁当箱を忘れて、箸を忘れる予もいたのですが、今回は一人もいませんでした。ご家庭の協力ありがとうございます。次回は10月です。再度ご協力お願いします。

## 6/28『深谷特産の日』

深谷市農業振興課より、岡部の榛沢地区のおいしい「とうもろこし(未来)」をいただきました。2年生皮むきに挑戦！ → とうもろこし人形



## つゆの季節

気温が高くてむし暑くジメジメとしているので、細菌も活発に動きはじめます。一人一人がじゅうぶんに気をつけましょう！

## きちんと、手をあらっていませんか？

「手を洗う」といったら、手の甲と手のひらだけを水だけでちよと洗って終わり・・・にしていますか？食事の時には、パンのようにちぎって食べたり、持ったりして食べるものがたくさんあります。指先やツメには、細菌がたくさんついているので、石けんでしっかりと洗って、清潔なハンカチでふいてください。★ハンカチは毎日必ずとりかえる事！！・・・わすれないでね！～保健委員会の集会で、ハンカチ汚れの実験結果を見て毎日とりかえる必要がよくわかりましたね～

## 料理をつくるときは・・・

- ①料理をはじめの前にも、手を石けんできれいに洗ってから
- ②よく加熱しましょう。生焼け、半煮えには要注意！
- ③調理したものは、すぐに食べるようにしましょう！
- ④肉や魚を切った、まな板・包丁などは、洗剤をつけてよく洗い熱湯をかけた後、塩素系の消毒液で消毒しましょう！
- ⑤(くさしみ)など生で食べるものは、鮮度に特に気をつけて！
- ⑥ふきんは常に清潔なものを使いましょう！(塩素消毒が効果的)
- ⑦冷蔵庫を過信しない！～つめすぎに注意、冷気がいときどかないヨ～

★酔にも殺菌効果があります。おおいに利用しましょう！★



\* 給食室でもさらに衛生面に注意をします



## 給食室の衛生

給食室では、つゆの時期だけではなく1年中きびしく衛生に注意をしています。

フライや蒸しもの・やきものすべてで中心温度85℃以上スープは95℃を確認しています。(見た目だけの判断はできません)

\* 素手では絶対に作業しません。



★ 家庭で焼き肉などををする時もよく火を通して、食中毒を予防しましょう！

★ 生焼けはとつても危険です！！

★ 生肉のハシと食べる時のハシは必ず別々に

サラダ・せんきゃべつで食べる野菜はすべて一度熱湯でサツとゆで、安全性を高めています。

## お料理しましょう

○鶏肉は値段も安いので多いのでいろいろな料理に利用しましょう！



## ● 韓国風とり肉の照り焼き(4人分)・・・目安にしてください。

○とりも肉200g(一口大に切る) ○ねぎ1/2本みじん切り ○にんにく・しょうが少々みじん切り  
くしょうゆ大さじ2・酒小さじ2・みりん小さじ2・ごま油小さじ1・粉唐辛子少々>○ごま大さじ2  
作り方 ①とり肉は<>の調味料と、ねぎ・にんにく・しょうがでしっかりと下味をつける。  
②①のとり肉にごまをふり、オーブン(フライパンでもOK！・・・ふたをしてね！)で焼く。

