



食育だより

令和7年7月
京丹後市立
網野学校給食センター

異例の早さで梅雨が明けました。これから本格的な夏がやってきます。昨年同様、気温が高い日が多くなると予想されています。今から夏ばて対策をしていきましょう。
調理員も暑さに負けず、安心安全な給食のために、日々頑張っています。

後かたづけで感謝の心を伝えましょう

汚れたままの返されるのはごめんだよね！

食器にごはんやおかずを残したまま返している

ストローの袋などがトレイについている

ちよっとちよっと、顔にストローがついたままよ。失礼ねっ！

残さずきれいに食べてくれたらとてもうれしかったのよ。食器も洗いやすくなるんだよね。

ストローや袋があると、つまって故障しちゃうんだ。みんなの食器が洗えないよ！

きれいだね！

直接調理員さんへ伝えられないからこそ、きれいな食器を返して、感謝の心を伝えましょう！

返してしまったものは、きまりを守って返そう！

種類ごとに分けて返すことにも注意してね！

新給食センター紹介

先月に引き続き、新しい給食センターの中にある設備、機器を紹介します。
今月も調理室に入る前に必ず使う設備です。

エアシャワー



部屋に入るためのドアのようなもの、このドアを開けると、人が1人入れるくらいの個室になっています。これは「エアシャワー」といって、中の壁と天井についている空気穴から、強い風が体に向かって吹きつけ、服や帽子についているゴミや髪の毛を吹き飛ばしてきれいにするものです。調理室に入るところに設置してあり、1人ずつここを通っていきます。

空気（エア）のシャワーのようなものなので、「エアシャワー」といいます。給食室に髪の毛などを入れない、衛生管理のための設備です。



入り口



出口

入口のドアが閉まると自動でドアのロックがかかり、16カ所の穴から強い風が出ます。8秒間カウントされ、自動で止まります。ドアのロックが解除され反対側のドアから出ます。風が出ている間はドアが開かないようになっています。



cooking cooking cooking cooking cooking cooking cooking cooking

わかめのパー

京丹後市長寿食のひとつです！



材料（4人分）			
乾燥わかめ	5g	濃口しょうゆ	大さじ1
煮干し	2g	酒	小さじ1
ごま	2g	みりん	大さじ1
水	10g	砂糖	小さじ1

作り方
① わかめは水で戻して細かく切る。
② 煮干しは手でちぎり小さくする。
③ 鍋に①②と水を入れ加熱し、調味料とごまも入れ、炒り煮にしてできあがり。