

給食試食会へようこそ

令和6年6月19日
御牧小学校 栄養教諭

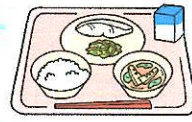


Q どうやって献立を考えているの？

A 給食の献立は、市内の栄養教諭、栄養士5名で作成しています。

「学校給食摂取基準(文部科学省)」に基づいた栄養価の他、様々なことを考慮して作成しています。

栄養価
味付け
彩り
季節感



アレルギー対応
食材

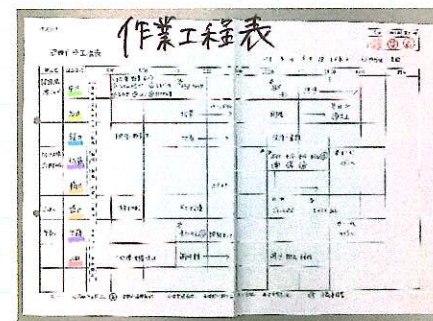
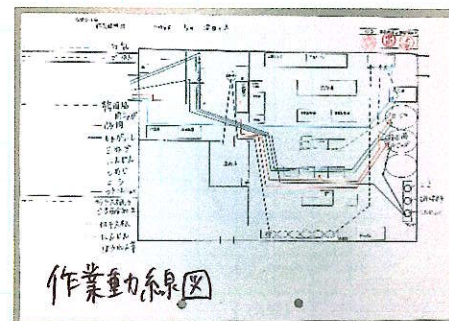
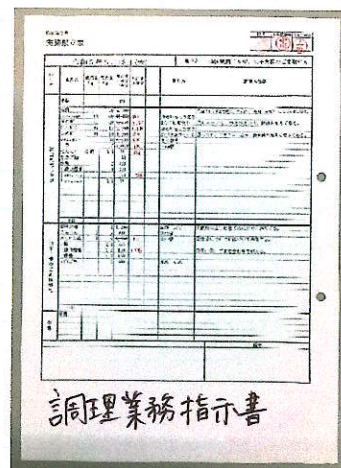
衛生管理
調理方法
調理時間



Q どうやって給食を作っているの？

A 調理業務はシダックス(株)に委託し、5名の調理員さんにお世話になっています。子どもたちが安心して食べられる、保護者の皆様も安心して食べさせられる給食を作るため、日々努力しています。

* 打ち合わせ



アレルギーの対応や衛生管理の注意点など念入りに打ち合わせます。

* 手洗い、身だしなみ

- ☒ マスク、帽子を着用
- ☒ エプロンは色分け
- ☒ アクセサリーは付けない
- ☒ 粘着シートでこみをとる
- ☒ 石けん、爪ブラシを使う
- ☒ ひじまで洗う
- ☒ 1回30秒以上
- ☒ 2回洗う
- ☒ ペーパータオルで拭く
- ☒ アルコール噴霧

手洗いは
衛生管理の
基本です！



* 検収、保存

検収... 食材の温度、鮮度、品質、異物混入の有無、数量、消費・賞味期限を確認し、記録しています。

保存... 万が一食中毒などが起こった場合、原因を調査するため、食材を50gずつ採取し、専用の冷凍庫で2週間保存しています。

* 下処理



野菜は流水で3回洗浄します。
キャベツなどは1枚ずらばがして洗います。



肉や魚は、切った状態で届きます。専用の容器に移し替え、冷蔵保存します。

* 調理

調理作業で食中毒を防ぐためには、温度管理が重要です。加熱調理では、中心が85℃以上で加熱されていることを、サングなどは10℃以下であることを確認し、記録します。



アジフライやワタシハンバーグ...
できる限り手作りにしています！

* 後片づけ

食器やトレイ、おしぼりなどは1枚ずつすべて手洗します。
食洗機ですすぐ、食器保管庫で熱風殺菌します。



調理員さん、栄養士、栄養教諭が力を合わせて「子どもたちが食べることを好きになってほしい」「おいしい！という笑顔が見たい」そんな思いで毎日の給食を作っています。ぜひご家庭でも話題にしてください♪

