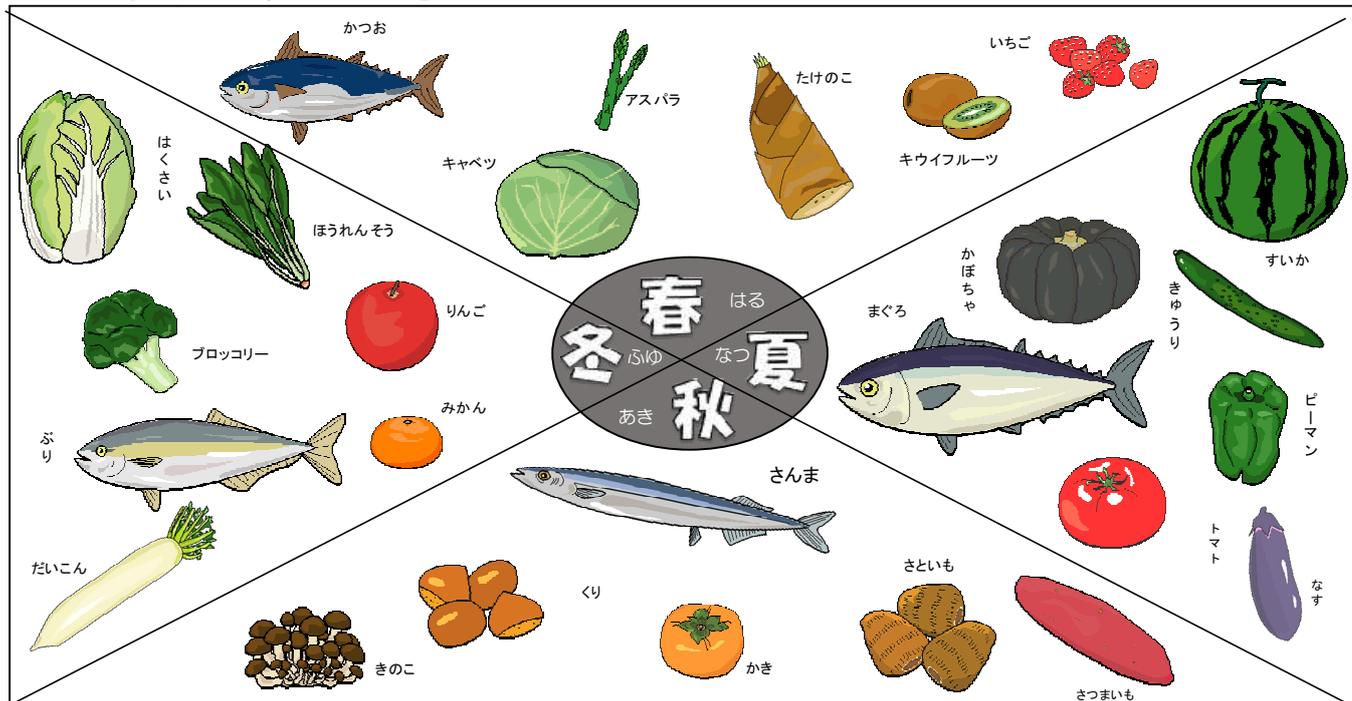


知っていますか？ 食べ物の旬



野菜や果物、魚等には、一年のうちに『旬』という時期があります。旬の食べ物はいいところがいっぱい。給食でもたくさん使われています。給食を食べながら旬の食材を探してください。



★えいようたっぷり

★やすい

★ちきゅうにやさしい

★おいしい

きゅうしょく えいせいかんり

給食の衛生管理

学校給食では安心・安全な給食が提供できるように衛生管理の徹底に努めています。その衛生管理の例を紹介したいと思います。



調理員は健康
チェックをし、
身だしなみを
整えています。

**野菜・果物は
流水で3回
以上洗います。**

※食材に異物混入がないかもチェックします。

**生で食べるミニトマト
や果物を除き、
すべて加熱
します。**

※加熱した食品は、中心温度を測定します。

**調理後2時間以内に
喫食できるよう、
時間を考えて
調理します。**

**作業によって
エプロンや靴を
使い分けています**

**爪ブラシをつかって
念入りに
手洗いをします**

**きをつけて
おいしい給食をつくれます**



【おうちの方へ】

新学期が始まってひと月。そろそろ新しい環境にも慣れたころでしょうか？環境が変わったことで、食欲が落ちたり、落ち着いて食事ができなかったり…給食をしっかり食べていないことがあるかもしれません。給食センターのホームページでは、お子さんが食べた給食を写真で紹介しています。ぜひホームページを見て、給食の様子などをお子さんに聞いてください。

検索

吉岡町給食センター