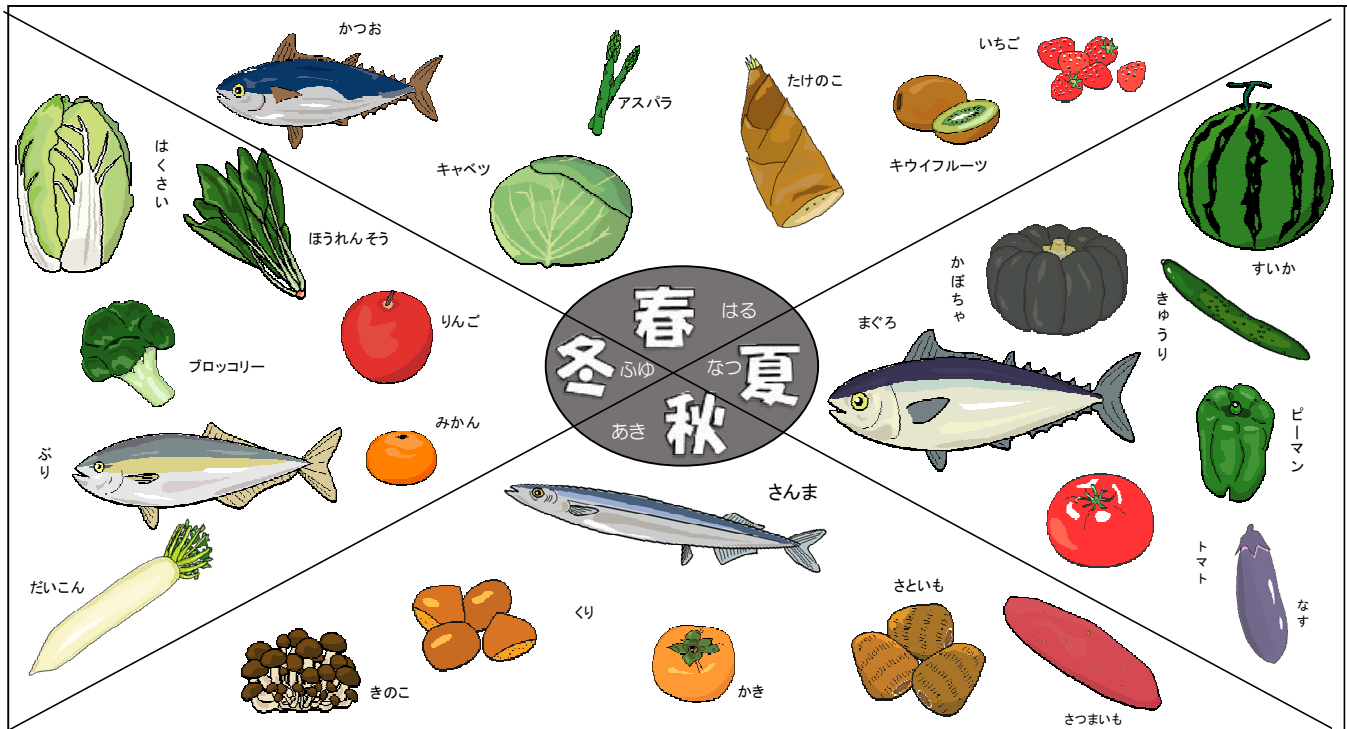


知っていますか？ 食べ物の旬



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

がっこうきゅうしょく あんしん あんぜん きゅうしょく ていきょう
学校給食では安心・安全な給食が提供できるように
えいせいかんり ていつてい つと
衛生管理の徹底に努めています。
えいせいかんり れい しょうかい おも
その衛生管理の例を紹介したいと思います。



ちようり いん けんこう
調理員は健康
チェックをし、
身だしなみ
を整えて
います。

やさい くだもの
**野菜・果物は
流水で3回
以上洗い
ます。**

しょくざい いぶつこんにゅう
※食材に異物混入がないか
もチェックします。

なま た
**生で食べるミニトマト
や果物を除き、
すべて加熱
します。**

かねつ しょくひん ちゅうしんおん
※加熱した食品は、中心温
度を測定します。

ちようり ご じかん い ない
**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。**

さぎょう
**作業によって
エプロンや靴を
使い分けています**

つめ
**爪ブラシをつかって
念入りに
手洗いをします**

き
**気をつけて
おいしい給食をつくります**



【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…給食をしっかりと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