

えいようだより

2022（令和4）年 4月

摂津市教育委員会

摂津市学校給食会

入学、進級おめでとうございます。2～6年生は11日から、1年生は25日から給食が始まります。今回は、安全に給食を作るために気を付けていることを紹介します。



☆給食をつくるまでに気を付けていること☆

献立を考える

- 学校給食摂取基準に基づき、栄養バランス、食べやすさなどおいしい給食になるよう考えています。



材料を選ぶ

- 産地、アレルギーなど、おいしく、安心して使える材料を選びます。



☆調理員さんが気を付けていること☆

服装・健康チェック

- 手に傷はないかなど健康チェックをします。
- 髪の毛がでないように帽子をかぶります。
- 清潔な白衣、エプロン、専用の靴をはきます。



下準備

- 野菜は、ていねいに3回以上洗います。
- 包丁やまな板は、消毒をしたものを使い、食材によって使い分けています。



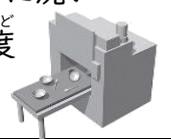
調理

- 回転釜（大きな釜）などで調理をし、食中毒予防のため、85℃以上1分間加熱します。
- 調理後2時間以内に食べられるよう、時間を考えて調理をします。



後片付け

- みなさんが使った食器や食缶は汚れが残らないように一つひとつていねいに洗います。食器は食器洗浄機でもう一度洗います。



☆教室でみなさんが気を付けること☆

全員

- 手をしっかり洗い、ハンカチでふきます。



当番の人

- エプロンを着て、髪の毛を帽子の中に入れます。
- 体調が悪い人は違う人に代わってもらいます。



当番以外の人

- 当番ではない人は自分の席に座ります。



給食は、いろいろな人がいろいろなことに気を付けながら作られています。

みなさんが気持ちよく食べることのできる給食時間にするためにも、みなさんの心がけも必要です。安全でおいしい給食時間になるよう協力しましょう！