

給食だより

平成31年3月号
山形市学校給食センター
第350号

今回の給食だよりは、東南村山地区の山形県栄養教諭・学校栄養士会で作成している給食だより「じゃがいも」に掲載された内容です。

給食のひ・み・つ☆その2～給食室あるある～

毎日の給食を作っている給食室では、白々どのようなことが行われているのでしょうか。給食室の様子や給食のひみつについて明かしていきましょう。

荷をはかっているのか

《食材を受けとるとき》

給食室では、肉や魚、とうふなどが、お店から届いたときに、給食で使う食材の温度をはかってから受けとります。基準の温度で届いているか確認するためです。その他にもさまざまな基準をクリアした食材を使って給食を作っています。



給食室に届いたとうふの表面温度を、とうふにふれずにはかっています。

《作っているとき》

あたたかい料理は、しっかり火が通っているか、冷たい料理はしっかり冷えているか温度計をさしてはかります。



なぜ袋に入れているのかな？

給食室では、届いた食材や、できあがった料理を容器に入れて二週間冷凍保管しています。これは、万が一、食中毒などが起こった時に、原因を突き止められるようにするためです。そして、それは給食の食材や調理工程が安全であることを証明することにもつながるので、とても大切な作業のひとつです。



《届いた食材（キャベツ）》



給食室の基本：□洗いに始まり□洗いに終わる！

タイトルの口には何が入るでしょう。正解は、「手洗いに始まり手洗いに終わる」です。給食を作り始める前はもちろん、作っている間も、作業が変わるごとに手を洗います。ていねいな手洗いを二回くり返す「二度洗い」をすることによって、手についたよごれをしっかりと落としています。

みなさんも、給食の前にはきちんと手を洗いましょう。



安全な給食のために手洗いは大切です！

