



4月食育だより

令和4年4月
皆野町学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も、新型コロナウイルス感染症対策を取り入れた「新しい生活様式」をふまえ、制限の多い給食時間となりますが、皆さんが楽しみになるようなおいしい給食を提供していきたいと思っています。1年間、よろしくお願い致します。

新しい生活様式を踏まえた

給食時間の約束



<p>教室内の換気、机の上の片付けなど、食事の環境を整えましょう。</p>	<p>給食の前後に、せっけんできれいに手を洗いましょう。</p>	<p>給食当番は必ず健康チェックをし、きちんと身じたくを整えましょう。</p> <p>元気 清潔</p>
<p>マスクは、「いただきます」のあいさつの後に外し、マスク入れなどにしまいましょう。</p> <p>いただきます</p>	<p>姿勢よく、前を向いて静かに食べましょう。</p>	<p>食べているときは、しゃべったり立ち歩いたりしないようにしましょう。</p> <p>うろろうろ</p>

《 今月の食に関するお話し ♪ 》

「ミモザサラダ」

ミモザは春に小粒の黄色い花を咲かせる木です。裏ごしした「ゆでたまご」の黄身がミモザの花に似ていることから、たまごを加えたサラダを「ミモザサラダ」と呼んでいます。

13日の給食では、アスパラガスの緑、カリフラワーの白、人参のオレンジ、そしてミモザ(たまご)の黄色などを使用した、とてもカラフルな「ミモザサラダ」が登場します。お楽しみに♪

「山菜ごはん」

ハウス栽培などにより、どの野菜も季節感なく常に店頭に並んでいますが、やはり旬の野菜は他の季節に比べておいしくて栄養も多いです。

21日の「山菜ごはん」は、わらび、ウワバミソウ、竹の子などの山菜が入ったご飯です。

皆野町学校給食センターでは、安全・安心な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

衛生管理

<p>調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。</p>	<p>野菜・果物は流水で3回以上洗います。</p> <p>※食材に異物混入がないかもチェックします。</p>	<p>生で食べる果物などを除き、すべて加熱します。</p> <p>※加熱した食品は、中心温度を測定します。</p>	<p>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。</p>
-----------------------------------	--	---	--------------------------------------