



給食たより

令和元年 6月 12日
江戸川区立北小岩小学校
校長
栄養士

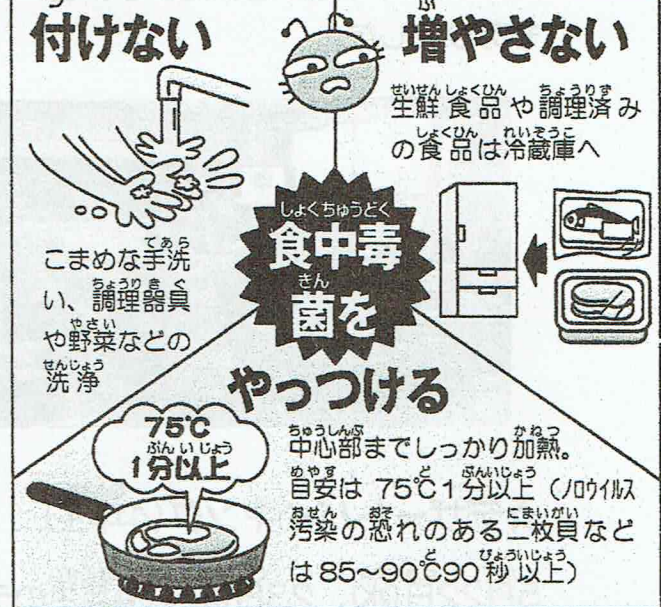
気温や湿度が高くなる梅雨時は、食中毒の原因となるカビや細菌などの微生物が活発になるため、衛生面に特に気を配る必要があります。食事や調理の前にはせっけんで手をきれいに洗い、料理を作ったら室温に放置せず、早めに食べきるか、冷蔵庫などで衛生的に保存することが大切です。



せっけんで手をきれいに洗ったら、清潔なハンカチやタオルでふきましょう。



食中毒予防の3原則



☆家庭でもかんたん♪ 北小岩小学校の給食メニュー

今月は『ポテドレサラダ』です。

・サラダの材料(1人前) きり方

じゃがいも	45g	さいの目
にんじん	6g	さいの目
きゅうり	6g	さいの目
こまつな	5g	2cm幅

・ドレッシング材料

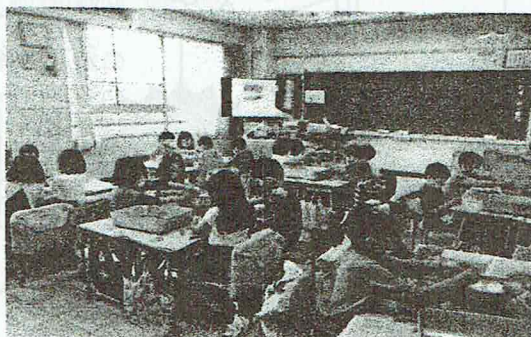
玉ねぎ	3g	こしょう	0.01g
サラダ油	2g	さとう	0.01g
酢	2g	洋からし	0.02g
塩	0.5g		

【つくり方】

- ① じゃがいもはゆでる。(蒸してもよい)
- ② 野菜はゆでて水で冷ます。ある程度、熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- ③ ドレッシング用の玉ねぎをすりおろしておく。
- ④ すりおろした玉ねぎと調味料を鍋にいれて加熱する。(たまねぎの辛みがなくなるまで。) ドレッシングを冷まし、ある程度、熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 野菜にドレッシングをかけてできあがり。

☆5月21日(火)グリーンピースさやむき体験^{たいけん}(1年生)

クラスごとに1、2時間目^{じかんめ}を使ってグリーンピースのさやむき^{つか}を行いました。
むいたグリーンピースはおよそ5kg^{きん}になり、グリーンピースごはんとして給食^{きゅうしょく}に提供^{ていきょう}しました。
給食時間中^{きゅうしょくじかんちゆう}、他学年^{たがくねん}の児童^{じどう}から「今日^{きょう}のごはんのグリーンピースおいしかったよ!」「1年生^{ねんせい}がむいたグリーンピースだから頑張^{がんば}って食べるよ!」などほほえましい声^{こゑ}もありました。



☆デザートバイキング^{ねんせい}(4年生)

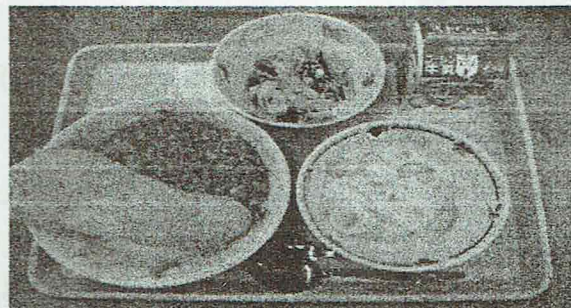
5月22日(水)、23日(木)に4年生のデザートバイキング^{おこな}を行いました。
果物4種類^{くだもの しゅるい}とミニチョコロールパン^{ていきょう}を提供^{ていきょう}しました。今年度^{ことねんど}からできたランチルーム^{きゅうしょく らんち}での給食^{きゅうしょく}は和気あいあい^{わきあひあひ}と楽しい給食^{たの きゅうしょく}になりました。

給食試食会^{きゅうしょく し しょく かい}を行いました^{おこな}

5月24日(金)、給食試食会^{きゅうしょくししょくかい}を行い、28名の来賓^{めい へきしや}の方々^{かたがた}にご参加^{さんか}いただきました。当日^{とうじつ}のメニューは「手作りナン^{てつく}、牛乳^{ぎゅうにゅう}、キーマカレー、コーンサラダ、フルーツヨーグルト」でした。「おいしかった」、「野菜^{やさい}が沢山^{たくさん}使われているのに食べやすい^た」など、うれし感想^{かんそう}をいただきました。今回の感想^{かんそう}や意見^{いけん}をふまえて、安心^{あんしん}・安全^{あんぜん}な給食^{きゅうしょく}を提供^{ていきょう}に努めてまいります。



4年生デザートバイキング



試食会メニュー