

平成 29 年 6 月 6 日 (火)

中央学校給食センター

【献立名】 ハムサンド 牛乳 クラムチャウダー オレンジ



【ひとロメモ】

丁寧な手洗いをしよう

(食事と安全・衛生)

ムシムシ、ジメジメした、つゆの季節になりました。

1年中で、もっともたくさん雨が降り、湿度や気温が高いので、食中毒を起こすバイ菌が、増えやすくなる時期です。

給食では、食中毒を防ぐため、食品を煮る、焼く、ゆでるなど加熱してバイ菌を殺したり、バイ菌が増えないように、サラダや和え物は、10℃以下に冷やしています。

また、そのまま食べる果物は、水で3回ていねいに洗って、消毒をし、ビニール手袋をして、切ったり、数を読んだりしています。さらに、調理員さんは、1日に何回も石けんで手を洗い、アルコールで消毒をして、食中毒を起こさないように気をつけています。みなさんも、食中毒予防のために、石けんでていねいに手を洗い、きれいなハンカチでふきましょう。



平成 29 年 6 月 6 日 (火) 第二学校給食センター

【献立名】 さぬきの夢パン 黒豆きなこクリーム 牛乳
鶏肉のガーリック焼き ゴマネーズサラダ 新たまねぎのスープ



【ひとロメモ】

たまねぎについて

今から3000年以上昔。エジプトのピラミッドを作っていた人たちが、暑い砂漠での作業の中、食欲を出すために食べていたのが、「たまねぎ」です。



たまねぎを食べると胃の中の粘膜が刺激され、胃の中の消化液がたくさん出て、食べ物がどんどん消化されていきます。そのために食欲がわいてくるのです。

元気をつけたいときに薬としても食べられていたそうです。

たまねぎの力をかりて食欲を増進させ、他の食べものの栄養もとれるようにして夏バテしないようにしましょう。

平成 29 年 6 月 6 日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】

ハムのサンドウィッチ 牛乳

ミネストローネ 杏仁入りフルーツポンチ

《今日の丸亀産の食材》

きゅうり・キャベツ・玉ねぎ



【ひと口メモ】

* 杏仁豆腐について *

杏仁豆腐は、中国の薬膳とよばれる病気を防いだり治したりする料理の一種でした。

せき止めの苦い薬を服用しやすいよう、甘くつくられたのです。

また、中国では地域によって杏仁豆腐の食感が違うそうです。北方では、寒天を使って固めるのでつるんとした食感、南方では、コーンスターチを使って固めるのでほろっとくずれるような食感です。

