

令和3年

5月 給食だより

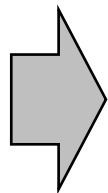
5月のめあては
「清潔にしよう」です。



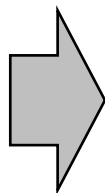
ちょうりいん 調理員さんの仕事をしてみよう



①食材の荷受け
業者さんや地元の農家さん
から届いた食材の品質や
量を確認します。



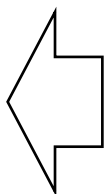
②皮むき・洗う
野菜の皮をピーラーという
機械でおき、汚れをきれいに
洗い落とします。



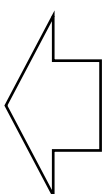
③切る
スライサーという機械で食
材を切ります。厚さや切り方
を自由に変えられますよ。



⑥配達する
3台のトラックで食缶や
食器を入れたコンテナを皆
さんのところへ運びます。



⑤配缶する
全体の出来上がり量からク
ラスごとの量を決め、食缶
をはかりに載せ配缶します。



④調理する
一度に800人以上を
調理できる大きな釜を使っ
て給食を作ります。

給食当番の身だしなみクイズ

下の絵を見て●に入る文字を考えてみましょう。
(ヒント：すべてひらがなですよ)

①●●●●を
ぼうし
帽子に入れよう

②●●●●で口と
はな
鼻をしっかりと
おお
覆いましょう

③●●●●を
ぜんぶ
全部とめよう

④●●●●を短く
き
切ろう

⑤●●●●を
つか
使って丁寧に
手を洗い、
しっかりと消
毒しましょう



じかんでつく うち時間de作ってみよう

かんたん
＜簡単ババロア＞



ざいりょう (ふたりぶん)
材料 (2人分)
ジュース 100cc
粉ゼラチン 5g
水 50cc
バニラアイス 150g

作り方

- ①水に粉ゼラチンを入れふやかしておく。
- ②小鍋にジュース(1/2量)を入れて火にかけ、周りがふつふつしてきたら火を止め、①を入れて混ぜ、粉ゼラチンをよく溶かしておく。
- ③残りのジュースとバニラアイスを入れ、泡立て器などを使ってしっかりと混ぜ合わせる。
- ④器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤固まったらお好みで果物を盛り付けて完成!

㊦㊧㊨㊩㊪㊫㊬㊭㊮㊯㊰㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿