

5月給食だより

5月のめあては
「きれいに手を洗おう」です。



調理員さんの仕事を見よう



①食材を受け取る
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 confirms します。



②皮むき・洗う
野菜の皮をピーラーという
機械でむき、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
クラスの人数に合わせて、は
かりを使って配缶します。



④調理する
大きな釜を使って、一度に
800人以上の給食を
作ります。

食器の返し方 《ルール》

食器カゴに入っている
食器の数は決まっていま
す。元の食器カゴに戻し
ましょう。



食器に残菜やジャム等の
袋のゴミが残っていると、きれいに洗えません。
食器はきれいに返しまし
よう。

残してしまった食べ物は食
缶に入れましょう。ただし、
牛乳の残りは食缶には入
れないでください。

ご協力をお願いします！

おうちde給食！作ってみよう

<鶏肉のレモン和え>

材料（4人分）

鶏むね肉	300g		
塩・こしょう	少々		
揚げ油	適量	★濃口醤油	大さじ1
片栗粉	大さじ2	★砂糖	大さじ2
小麦粉	大さじ3	酢	小さじ1強
		レモン果汁	小さじ1強



作り方

- 鶏むね肉は一口大に切り、塩・こしょうで下味をつける。
- 片栗粉と小麦粉を合わせた衣を①にまぶし、180℃の油で揚げる。
- 小鍋に★の調味料を入れて煮溶かし、唐揚げを入れてからめ、仕上げに酢とレモン果汁を加え、全体を混ぜ合わせたらできあがり！！

※酸味が苦手な方は、酢とレモン果汁を★の調味料と一緒に煮溶かすと、酸味がやわらぎますよ。