

# 5月給食だより

5月のめあては  
「清潔にしよう」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**  
全体の出来上がり量からク  
ラスごとの量を決め、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。

### 食器や備品の返し方《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。



食器に残菜やストロー・  
ジャム等のゴミが残って  
いると、きれいに洗えま  
せん。食器はきれいに返  
しましょう。

残ってしまった食べ物は大食  
缶に入れましょう。ただし、  
牛乳の残りは大食缶には入  
れず先生に確認しよう。



ご協力をお願いします！

### おうちde給食！作ってみよう

#### <若竹汁>

ざいりょう 材料 (4人分)

たけのこ (水煮)	1/3個	うすくちしょうゆ	おおさじ 1・1/2
木綿豆腐	1/2丁	塩	小さじ 1/4
人参	中 1/2本	だし汁	620ml
かまぼこ	1/8本		
わかめ (乾燥)	2g		

#### 作り方

- たけのこの根元は3ミリ幅のいちよう切り、穂先はくし形  
の薄切りにする。木綿豆腐はさいの目切り、人参は千切り、  
かまぼこは5ミリ幅に切る。
- 鍋にだし汁を入れて火にかけ、沸騰したら人参を加えて灰  
汁をとる。
- 木綿豆腐、たけのこ、かまぼこを入れて煮込み、塩、淡口  
醤油で味付けする。
- わかめ (乾燥のまま) を加え、さっと煮込めば完成。

