

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。



ちょうりいん 調理員さんの仕事をしてみよう



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。



⑥配達する
三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、一度に一つの釜で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。

残し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ないでくださいね。



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、穂先はくし形うすぎの薄切りにする。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。