

うんまか



発行：令和5年6月
えびの市防災食育センター
第2号

6・7月はジメジメと雨の多くなる季節です。食事前の手洗い、清潔なハンカチを身に付けるなど、身近な衛生管理に気を付けて過ごしましょう。

食中毒予防のための衛生管理



学校給食は、「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)に基づき、児童・生徒に安全な食事を提供するために、衛生管理の徹底を図っています。毎日「学校給食日常点検票」を使って確認しています。

にちじょうてんけんひょう
日常点検票では、こんなことを確認しています。

- ☑ 水道水の異常の有無
- ☑ 材料の品質・温度
- ☑ 調理員の健康状態
- ☑ 手洗いの徹底
- ☑ 調理場の温度管理
- ☑ 材料の調理済み食品の保存

中心部まで加熱されているか確認し、記録します

お肉に異物が入っていないか確認します

正しい手洗い方法を確認しよう

- 1 流水で手をぬらした後、せっけんをつけ、手のひらをよくこする
- 2 手の甲を伸ばすようにこする
- 3 指先、爪の間を念入りにこする
- 4 指の間を洗う
- 5 おやゆび、てくび、はんたいがわ、て親指、手首を反対側の手でねじるようにして洗う
- 6 流水で十分に洗い流し、清潔なハンカチやタオルでふき取る

手洗いは感染症・食中毒予防の基本です

七夏の行事食 ... 7月4日(火)

七夕汁はそうめんを天の川に見立てて作ります。また、夜空にきらめく星をイメージして、星型コロツケが登場します。さらに、七夕デザートも提供予定です。お楽しみに♪

「えびの産宮崎牛」の学校給食への提供

学校給食では、「えびの産宮崎牛」を使用した献立が登場します。これは、市が、えびの産の宮崎牛を学校給食に提供することにより、宮崎牛のPRを行い、消費拡大につなげようという事業です。感謝しながらいただきます。

宮崎牛は厳しい品質基準で知られ、味はほのかに甘く、コクのある風味が特徴です。えびの産宮崎牛第1回目は7月21日(金)に登場します。お楽しみに♪

給食レシピ紹介 ~ キムチ汁 ~

【材料 4人分】

豚もも肉スライス	50g
じゃがいも	中1個
こんにやく	1/4枚
豆腐	1/4丁
にんじん	1/4本
ごぼう	1/4本
にら	10g
白菜キムチ	40g
みそ	40g
煮干し	12g
水	3カップ

【作り方】

- ① 煮干しと水でだしをとる。
- ② じゃがいもは皮をむき、食べやすい大きさに切る。
- ③ こんにやくと豆腐は約1cmの角切りにする。
- ④ にんじんはちよう切りにする。
- ⑤ ごぼうはさがきにす。
- ⑥ にはら小口切りにする。
- ⑦ ①に豚肉と②~⑤を入れて煮込む。
- ⑧ みそと白菜キムチを入れて味を調える。
- ⑨ にはらを入れて一煮立ちさせる。

食欲増進効果のあるキムチを食べて夏バテを吹き飛ばそう!!