

宇土 ぱくぱく通信

給食センター
作成者：山田

給食センターの衛生管理

給食センターでは、食中毒の発生を防ぐために、学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理を徹底して行い、安全安心な給食の提供に努めています。

異物混入・食中毒防止

白衣や帽子、ズボンにローラーをかけて、ほこりや髪の毛をとり



爪ブラシを使った手洗いを2回行って、調理をしています。



お肉の温度を測って記録します。食材に異物が混ざっていないか、丁寧にチェックします。



野菜は水を循環させながら、シンクを変えて3回洗います。



保存食・検食

できあがった給食や使った材料は、2週間冷凍で保存します。

できあがり！



給食センターと学校で、それぞれ検食を行い、味やにおいなどに異常がないか確認します。

温度管理

できあがりの温度を測って、75℃以上、1分間を確認し、記録をします。



サラダの野菜も75℃以上に加熱し、真空冷却機という機械で急速に冷却します。



真空冷却機

うどんうまかデーとは

給食センターでは、日頃から積極的に宇土市や宇城地区、熊本県内の食材を給食に取り入れるよう心がけています。

『うどんうまかデー』は、地産地消の一環として、毎月一回、宇土市でつくられたおいしい食べ物を紹介する日です。

また、生産者の方々のインタビューなどの動画を、学校や園で視聴してもらい、地域の良さに気づき大事にする心を育む取組を行っています。

平尾さん

4月は、宇土市網津地区でとれた「キャベツ」と「レタス」を給食に使いました。

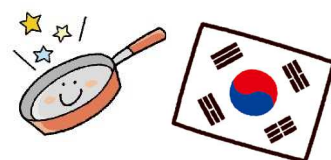


5月は「とうもろこし」と「メロン」です。「とうもろこし」は、今年初めて収穫（走潟小2・3年）から皮むき（宇土小2年）まで子供たちが取り組みます！うどんうまか食材を味わって食べてくださいわ。



Let's Cook!

給食レシピ



<材料> 4人分

牛肉こま切れ 40g
豚肉こま切れ 200g
おろしにんにく 1.5g (小1/4)
おろししょうが 1.5g (小1/4)
こいくちしょうゆ 16g (大1)
清酒 (大1強) 16g
食塩 少々
黒こしょう 少々
サラダ油 (炒め用) 適量
赤みそ 12g (小)
豆板醤 (弱) 少量 (チューブから0.5cm)
三温糖 (強) 4g (小1)
にんじん 60g (中)
1/3本強) 150g (中)
玉ねぎ 150g (中)

5月の給食メニュー

プルコギ

プルコギとは、甘辛いタレに漬け込んだお肉と野菜と一緒に焼いて食べる韓国の料理です。

<作り方>

- ① にんじんは短冊切り、玉ねぎは1cm幅の薄切り、黄ピーマンは5mm幅の細切りに切っておく。
- ② フライパンに油をひき、にんにくとしょうがを炒めて香りが出たら、牛肉と豚肉を【A】と一緒に炒める。
- ③ 肉に火が通ったら、玉ねぎとにんじんを入れて炒め、調味料【B】を半分入れて混ぜ合わせる。
- ④ もやし、黄ピーマンを入れて炒め、残りの調味料【B】を入れて混ぜ合わせる。
- ⑤ にらを加えてさっと炒め、仕上げにごまと

※小…小さじ、大…大さじ