



宇土 ぱくぱく通信

給食センター
作成者：松本

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、ズボンに粘着ローラーをかけて、ホコリや髪の毛をとります。



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週間にわたり冷凍庫で保存します。

できあがり!



給食センターと学校で、個々に検食を行い、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℃以上で1分間以上の過熱を確認し、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、宇土市や宇城地区、熊本県内の食材を、日頃から積極的に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、宇土市産の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小中学校や幼稚園で視聴してもらい、地域の良さに気づいて大事にする心を育む取り組みを行っています。



平尾さん

4月は、宇土市網津地区で栽培された「キャベツ」を給食に使用しました。



5月に紹介するのは「とうもろこし」と「メロン」です。「とうもろこし」は、今年度も収穫(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ので、うどんうまか食材を味わって食べてくださいね!



Lets Cook!

給食レシピ



5月の給食メニュー 塩肉じゃが



<材料> 4人分

- 豚肉こま切れ 150g
- 厚揚げ 150g
- 系こんにゃく 150g
- じゃがいも 150g(4個)
- 玉ねぎ 300g(1個)
- にんじん 100g
- いんげん 30g
- ねぎ 30g
- にんにく 30g
- 中華スープ 3g
- 料理酒 6g(小1強)
- みりん 3.5g(小1/2)
- 塩こうじ 25g
- 塩 3g
- 黒こしょう 少々

<作り方>

- ① じゃがいも、にんじんはいちょう切り、玉ねぎは2cmの短冊切り、いんげん、ねぎは斜めに切る。
- ② 鍋に油を入れ、豚肉を炒める。色が変わったら、じゃがいも、にんじん、玉ねぎを入れてさらに炒める。
- ③ ②の鍋に材料がかぶるくらいの水を加え、野菜が柔らかくなるまで煮る。
- ④ いんげん、ねぎを加える。
- ⑤ 【A】の調味料を加え、味を調え、出来上がり。

給食の塩肉じゃがは塩こうじを使いますが、家庭では塩で味を調整してみてください。

※小…小さじ、大…大さじ