

令和7年度

6月



給食だよい!

毎月19日は食育の日

流山市立おおぐろの森中学校

学校の中庭には、赤や青、紫の紫陽花が美しく咲き誇っています。梅雨入りの発表があったばかりですが、今年は、もう梅雨明けの発表がありそうです。今週から30℃以上の真夏日が続く予報となっています。例年ない、早い真夏日とのこと。小まめな水分補給とバランスの良い食事で野菜や汁物をしっかりと、熱中症に気を付けていきましょう。また、猛暑に負けない体力をつくれるよう「早寝・早起き・朝ごはん」を心がけていただければと思います。

衛生に気をつけよう

これからは気温と湿度が高くなる日が増えてきます。天候が不順で人の体力が落ちてくる一方で、食中毒の原因になる細菌にとって、活発になる条件がそろってきます。

いつもも増して、食中毒予防を意識しながら、換気や手洗い、手指の清潔など衛生対策をしっかりと継続していきましょう。

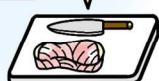
食中毒予防3原則と学校給食

①つけない

料理をするときや食べる前にはせっけんでよく手を洗う。



給食では衛生管理上、肉や魚を調理場で切ることはありません。あらかじめ分量で切っていただいたものを納品してもらいます。



まな板、包丁は肉用と野菜用に使い分ける。



②ふやさない

料理を室温のまま長時間放置しない。



保存するときは小分けにして素早く温度を下げる。



35℃前後の温度は細菌が増えやすい危険な温度!



調理器具、食器、ふきんなどはきれいに洗い、素早く乾燥させる。

③やっつける

生で食べるものの外は十分に加熱してから食べる。



肉の生焼けにはとくに注意しましょう。

給食ではサラダに使う野菜も含め、原則、すべての食材を加熱しています。そして中心温度計を使って、内部までしっかり熱が通ったことを確認・記録しています。



～初夏の食材～ 夏



給食委員会の取り組みとして、中学3年の給食委員のみなさんが「初夏の食材」について調べました。
職員室前に掲示してあるのでご覧ください。



【なす・アスパラガス】



【トマト・あじ】



【さくらんぼ】



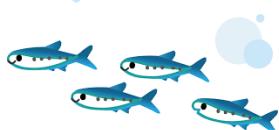
給食のおすすめメニュー紹介！

『いわしの蒲焼き』(6/13実施)

6月は『食育月間』ということで、千葉県の郷土料理を献立に取り入れました。子どもたちに『食』を通して、千葉県について、様々なことを知り、豊かな食生活を送ってもらいたいと思います。千葉県の郷土料理をぜひ作って食べてみてください。



【材料】5人分



- | | |
|--------|----|
| ・いわし開き | 5枚 |
| ・片栗粉 | 適量 |
| ・揚げ油 | 適量 |

〈蒲焼きのタレ〉

- | | |
|-------|--------|
| ・生姜 | 一かけ |
| ・しょう油 | 大さじ2 |
| ・砂糖 | 大さじ1.5 |
| ・酒 | 大さじ1 |
| ・本みりん | 大さじ1 |
| ・水 | 大さじ2 |

【作り方】

- ① いわしは、開きにして、片栗粉をまぶす。
- ② 180℃の温度でカリッと揚げる。
- ③ 蒲焼きのタレを作つておく。
鍋にしょう油と砂糖、酒、本みりん、水を入れて煮立てる。
砂糖が溶けてきたら、おろし生姜を入れ
一煮立ちしたら、火を止める。
- ④ ②のいわしに③のタレをたっぷりかけたら
でき上がり！
- ⑤ ご飯の上にのせて、「いわし
の蒲焼き丼」にして食べても
美味しいです！

