



給食通信

ランチルーム特集号
2013. 7.
貝塚市立二色小学校
栄養士 角野 由佳

☆「給食室の一日」のビデオを見ました☆

6月17日～7月12日に、ランチルームで食に関する指導を行いました。

今回は毎日の給食がどのように作られているか、給食室を紹介するビデオを見ました。

給食室で頑張っていることや、衛生面に気をつけていることなどを知らせた後、子どもたちにも「給食前の手洗い」と「給食室に入る時や配ぜん中には給食エプロン・ぼうし・マスクをきちんとつけること」をお願いしました。するとビデオを見た後から、給食室に入る時にエプロンやぼうしをつけていなくて、注意をするということが少なくなりました。しっかり話を聞き、実行してくれていてとてもうれしく思っています。

衛生管理の都合上、子どもたちは給食を取りに来る時と、返す時にしか給食室の中を見ることはできません。今回のビデオを通して、少しでも給食に興味をもち、給食室を身近に感じてくれればと思います。



給食ではこんなことに気をつけています。

うでまでしっかり手洗いしています。爪ブラシを使って爪の中までゴシゴシ！



給食で使う食材は適切な温度で学校まで配送されているか納品時の表面温度をはかって記録しています。



野菜はしっかりと水で洗い、異物混入に気をつけています。



使用する調理器具や給食を置く棚等は全て熱湯やアルコールで消毒しています。



食材はできるかぎり手で切っています。



和風のだしは削り節、洋風のだしは鶏ガラからしっかりとるようにしています。



できるだけ化学調味料をつかわないように、クリームシチューのルーなど、手作りを心がけています。



調理したものはすべて食中毒防止の為に、85℃1分以上加熱できているか中心温度を測り記録しています。



使った食材と、調理済み食品は事故が起こった時の原因究明の為に全て2週間保存しています。



熱々のお汁が食べられるよう給食時間間に配缶しています。

