

給食だより 5月号

令和6年5月2日 家庭数
横浜市立牛久保小学校

木々の緑が美しく、さわやかな季節になりました。給食が始まって約1か月がたちました。1年生も、給食の準備や後片付けが上手にできるようになってきました。新しい学年やクラスに慣れてきたころだと思います。今月は『牛リンピック』があります。練習も始まりましたので、規則正しい生活や1日3食の食事をきちんととって、体調を整えましょう。

5月の基準献立について

1か月通して、こまつな・キャベツ・にんじんは都筑区または横浜市産のものを使用します。

★旬の食品を多く取り入れました。

かつお・あじ・わかめ・さやえんどう・キャベツ・アスパラガス・ごぼう・にら・チンゲンサイ・じゃがいも・メロン・あまなつみかん 等

★こどもの日にちなみ、行事食として五目ずしの具を取り入れました。(7日)

★開港記念日(6月2日)にちなみ、横浜にゆかりの深い献立(中国料理等)を取り入れました。

8日：スパゲティナポリタン 13日：回鍋肉・アイスクリーム

30日：塩焼きそば(豚肉、いか、えび、8種類の野菜が入った焼きそばです。揚げた麺と具材を混ぜ合わせて作ります。)

～スパゲティナポリタン・アイスクリーム発祥の地 横浜～

スパゲティナポリタンは横浜で生まれた料理です。やわらかめにゆでたスパゲティとたまねぎ、ピーマン、ハムをいっしょに炒めて、ケチャップで味を付けたところ人気が出て、横浜から日本中に広まっていったと言われています。日本のアイスクリームは、1869年(明治2年)に馬車道で「あいすくりん」と名づけて売り出したのが始まりと言われています。

～横浜開港菜～

横浜の開港をきっかけに日本で初めて作られ、横浜から日本各地に広まった西洋野菜を「横浜開港菜」とよびます。「横浜開港菜」とよばれている野菜は、全部で14種類あります。次の野菜です。

トマト・レタス・キャベツ・カリフラワー・にんじん・いちご・リーキ・エンダイブ・芽キャベツ・パセリ・アスパラガス・さやえんどう・ラディッシュ・セロリ (横浜市ホームページ参照)

牛久保小独自献立のお知らせ

2日：みそ汁(キャベツ・こまつな)に、『生わかめ、油揚げ』を追加します。

【ねらい：旬のわかめの栄養(カルシウム・食物せんい)について知る】

給食レシピの紹介～5月の献立より～

あげパン 材料4人分

- ・コッペパン…4個(ひとつ60～80g)
- ・揚げ油…適量
- ・グラニュー糖…大さじ1(12g)
- ・砂糖…大さじ1(9g)
- ・塩…ひとつまみ



【作り方】

- 1 パンを180℃の油で揚げる。(給食室では、1回あたり30～45秒間揚げています。)
- 2 グラニュー糖・砂糖・塩をまぜ、パンが熱いうちにまぶす。

*味のバリエーション

きなこ(大さじ2)

ココア(小さじ1/2)など



給食室の安全・衛生管理について

学校給食は、学校給食法・学校給食衛生管理基準・学校保健安全法・学校環境衛生基準・食品衛生法など関係法令に遵守し、衛生管理の徹底を図っています。具体的にどんなことか一部ですがご紹介します。

○調理従事者・栄養教諭は月2回細菌検査を実施しています。

○毎日健康観察を行い記録します。

○給食室は、検収室・下処理室・調理室・洗浄室と作業ごとに区分されています。

○区分ごとに決められた履物（調理靴）をはきます。

○作業内容により決められたエプロンを着用します。大きく4種類に分かれています。

①食材の検収・野菜洗浄などの下処理用

②汚染度の高い食材用（食肉・魚介類・鶏卵を扱うとき）

③調理作業用

④加熱済み食材・生食用食材（くだもの）・配缶時用

※②の作業を担当した人は、④の作業はしません。

○調理開始前や作業ごとに手洗い・消毒を行います。

○作業内容により衛生手袋を着用します。

（汚染度の高い食肉・魚介類・鶏卵を取り扱うとき、くだものを切るとき、加熱処理した野菜を水冷するとき、サラダやあえものを調理しているとき、配缶しているとき）

○サラダやあえ物等の野菜はすべて加熱処理をしています。また、おかず類も中心温度を測定し、記録します。

（85℃達温、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85～90℃で90秒以上）

○毎日水質検査を行います。（残留塩素濃度測定）

○調理器具や機械類は使用前、使用中、使用後の点検を行います。

○乾物や缶詰などは複数人で検品を行います。

○毎日、作業工程表・作業動線図を作成し、調理の打合せを行います。

調理室内には5つ釜があります。



野菜類は、下処理室の専用シンクで3回以上流水でよく洗浄します。



検収室で肉の検収・検品を行っているところ。



サラダで使用する野菜を加熱処理しているところ。（湯温85℃以上を確認後、30秒加熱し、流水で手早く冷まします。）



魚の切り身を揚げた際に、中心温度85℃達温を確認しているところ。



牛乳パックはテトラパック回収しています

資源の有効活用のために、給食牛乳パックのリサイクル形式でベルマーク運動に参加しています。専用の回収用段ボールに10kg以上つめます。1箱200点分になります。1年間で約2万点たまります。PTA活動のテトラパック回収等も合わせ、教育活動に必要なものを購入しています。

各クラスで牛乳パックを開いて、洗って、乾かし、給食の返却時に、回収しています。

