

給食まんてん便り



19日は「食育の日」

令和2年8月

掛川市教育委員会

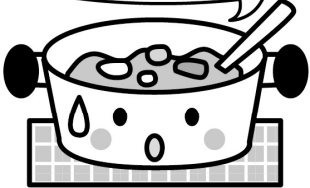
8月の給食について

新型コロナウイルスの感染症防止に伴い、休校が続いていたため、夏休みが短くなり、8月も給食を実施することとなりました。8月は気温が高く、食中毒を起こすリスクが高くなるため、これまで以上に衛生管理に充分配慮した献立で給食を提供していきます。また、例年行っている給食センターの設備点検や修繕のために、夏休み以外で給食が実施できない日(8/18・19)がありますので御了承ください。

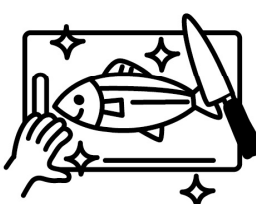
夏に気をつけたら食中毒

暑くなると、食べ物がすぐ腐ったり、カビが生えたりしやすくなります。夏場は食品の取り扱いに特に注意が必要です。食中毒予防の3原則「つけない・増やさない・やっつける」を守って、食中毒を防ぎましょう。

こんなことにご注意ください



カレーなど煮込み料理は、鍋のまま室温で放置しないこと。なるべく小分けして冷蔵庫で保存し、温め直すときはポコポコと沸騰するまで火にかける。



生の肉や魚を扱ったときは、包丁・まな板、手をよく洗う。



肉や魚は、中心の色が変わるまでしっかりと火を通す。



切って確認!

★調理後2時間以内に食べるようにしましょう。すぐに食べない場合はラップやふたをして冷蔵庫へ。

つけない

手、調理器具、野菜などは、よく洗う

増やさない

生鮮食品や料理は、冷蔵庫または冷凍庫で保管する

やっつける

肉や魚は、中心部までしっかりと加熱する

75°C以上

まんてんくんの夏レシピ

☆ツナともやしのカレーソーテー☆

<材料 4人分>

- ・ツナ缶(油漬け) 1缶
- ・もやし 1袋
- ・カレー粉 小さじ1/2
- ・塩 ひとつまみ
- ・こしょう 少々

<作り方>

- ①もやしは洗って、水をよくきっておく。
- ②フライパンにツナ、①を入れ、加熱する。
- ③調味料で味をつける。

暑い日におすすめ!



夏野菜を食べよう!

☆トマトのチーズ焼き☆

<作り方>

<材料 4人分>

- ・トマト(中玉) 1個
 - ・とろけるチーズ 1枚
 - ・アルミカップ 4個
 - ・しょうゆ 少々
- ①トマトはくし切りにする。チーズは1/4に切る。
 - ②アルミカップに①をのせてトースターで焼く。
 - ③チーズがとけたら、取り出して、しょうゆをかける。

掛川市教育委員会 子ども給食課から

おしらせ

令和2年6月22日～令和2年7月16日の学校給食等放射能濃度測定結果は、『検出せず』・・・放射性物質が存在しない、又は測定器の検出限界値未満でした。不明な点等は、子ども給食係(TEL25-6777)にお問い合わせください。まんてん日より、給食献立は掛川市ホームページでも確認することができます。