平成２５年１１月８日

河小 食育だより11月号

こんにちは，栄養教諭の堀崎です。深まりゆく秋を感じるこのごろですが，食品の表示ミス？それとも偽装？と再び，食卓を驚かせる出来事が起こりました。ご家庭では食の安全や衛生のために，どんな配慮をされていますか。

食育　その５
食の安心・安全を守る

食事を美味しく楽しく味わえるのも，食材はもちろん，生産・流通・選定・調理など食に関わる人たちの努力があってこそ。そこで今回は，学校や給食センターで行っている衛生管理についてお伝えします。

学校では！

給食時間

① まず，児童は「ゴッシーの歌」に合わせ，**手洗いとうがい**をします。

② 次に，給食当番は，「給食当番チェックリスト」にしたがって担任から**チェックを受けて**，当番活動をします。

下痢なし	発熱・腹痛 嘔吐なし	適切な 手洗い 消毒	清潔な エプロン マスク・帽子
○	○	○	○

③ 当番は**帽子から髪を出さず，マスクは鼻をおおいます**。理由は髪・鼻の粘膜に存在する「黄色ブドウ球菌」を，他に飛び散らせないためです。

④ もし，給食中に**嘔吐**したら，その児童の使った**食器は廃棄処分**になり，センターに返せません。伝染性のウイルスによる万一の事故を念頭に置いた対策です。

ホーリー

給食は，児童の健康を守るため，たくさんのチェックや検査をするよ。

給食センターでは！

食材は

（１）給食の食品は，**味・使用食材・配合合・産地・アレルゲン物質**など，見て，食べて，書面を確認して**選定**します。

（２）野菜の**残留農薬・放射性物質**の有無を**検査**します。

（３）できた料理の**細菌検査**をします。

職員は

（１）**毎月２回**，全職員・配送員（学校用務員・配膳員も）が**検便**をします。

（２）調理員一人一人の手に，**細菌**が付いていないか手形寒天培地で，**培養**して調べます。

（３）定期的に**勉強会**を行い，全職員が常に衛生的な調理ができるよう学びます。

手形寒天培地

調理場内は

（１）定期的な**清掃**や，**害虫駆除**をします。

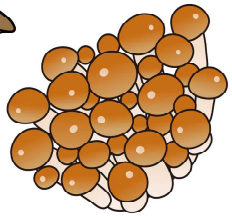
（２）目に見えない汚れや細菌が繁殖するもとになる食物のかすが残っていないか，器具・床など様々な物や場所を**拭き取り，清潔度を数値**で確認します。

拭き取り検査用機器

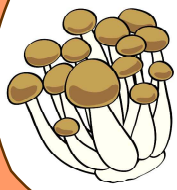
きのこDEクイズ

親子でチャレンジ！
薬として用いられるきのこもあります！もっと，きのこに親しみましょう！（答えは下に）

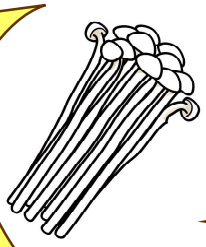
1. ○○○○は美浜町で多く作られています。給食では炒め物やシチューに使います。



2. 香り松茸，味○○○と呼ばれるきのこです。



3. ○○○○○は汁物によく使います。シャキシャキした歯ざわりが特徴です。



4. ○○○は、ぬめりがあります。味噌や豆腐との相性ピッタリ。朝食にもぜひ。

5. 給食には干した○○○○をよく使います。おいしいだしが出ます。もちろん国産です。

25日（月）
給食のおすすめ料理
まぐろのオーロラ揚げ

オーロラとは「曙（あけぼの…夜明け）」という意味です。ケチャップで赤く仕上げるので，こう呼びます。

ホーリー

〈材料〉４人分

まぐろの角切り	１６０ｇ
しょうが	少々
酒	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
片栗粉	大さじ1
小麦粉	大さじ1
米油	適宜
ケチャップ	大さじ１
さとう	大さじ1／2
しょうゆ	大さじ1／2
みりん	少々

〈作り方〉

① まぐろの角切りに，すりおろしたしょうが・酒・しょうゆで下味を付ける。
② 片栗粉と小麦粉を混ぜて①にまぶす。
③ ②を油で揚げる。
④ ケチャップ・さとう・しょうゆ・みりんでたれを作り、揚げたまぐろにからめる。

※お弁当のおかずにもピッタリ！

答：　1．エリンギ　　2．しめじ　　3．えのきたけ　　4．なめこ　　5．しいたけ