

10月給食だより

令和4年9月
編集発行
守口市教育委員会
守口市学校給食協会

給食ができるまで②

先月から各学校で給食ができるまでの作業内容と、衛生管理のポイントを紹介しています。

今日は「切裁」と「加熱調理」についてです。

切裁



・食材を切る包丁・まな板は、野菜用、ベーコンなどの肉加工品用、オムレツなどのできあがり用など、それぞれ専用のものを使用します。そのため、種類がたくさんあるので、色や形を分けて、どの用途に使用するものか、わかるようにしています。

加熱調理



・加熱の際は、中心温度計を使用し、3か所で85℃以上であることを確認後、さらに90秒以上加熱してから提供しています。



大切にしたい もったいないの心

「もったいない」という言葉には、物を最後まで大切に使う、食べ物を残さず食べるといった、日本人が昔から大切にしてきた心が

詰まっています。ところが近年、まだ食べることができる食品を捨ててしまう「食品ロス」が問題となっています。10月は国が定める「食品ロス削減月間」、10/30

は、「食品ロス削減の日」です。また、10/16は国連が定める「世界食料デー」です。「もったいない」の心を忘れずに、できることから取り組んでみませんか。

鶏肉と高野豆腐のからあげ



《中学年4人分》 《作り方》

鶏肉	160g	(1) 鶏肉は小口切りにしておく。
高野豆腐	20g	(2) 高野豆腐は60℃程度のお湯で芯がなくなるまで戻し、水気をしっかり絞って冷ましておく。
土生姜	8g	(3) (1)(2)に調味料を合わせてよく混ぜ、
酒	20g	でんぷん 澱粉を加えてさらに混ぜる。
みりん	12g	(4) 170℃の油で揚げる。
濃口醤油	8g	
塩	適量	
こしょう	少々	
澱粉	40g	
揚げ油	適量	



給食では、鶏肉はむね肉ともも肉を半量ずつ、高野豆腐は1/60サイズを使用しています。

