

# 9月 給食だより

令和4年8月  
編集発行  
守口市教育委員会  
守口市学校給食協会

きゅうしょく

## 給食ができるまで①

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今月から数回に分けて紹介していきます。今月は「検収」と「下処理」についてです。

けんしゅう  
検収



・納入業者から食材を受け取り、鮮度・品質・数量などを確認します。

・確認した内容は検収表に記録します。

・異常があった場合は受け取らず、返品・交換の対応を行います。

・検収後は専用の容器に移し替えてから、下処理室へ運びます。

したしより  
下処理



・作業を始める前に水質のチェックを行い、異常がないか確認します。

・野菜はすべて3回ずつ水を入れかえながら丁寧に洗います。チンゲン

菜などの葉物野菜は1枚ずつ3回洗い、その際に傷んでいないかの

確認も行っています。



こんげつ こんだて  
今月のかみかみ献立

## きんぴらごぼう



ちゅうがくねん にんぶん  
《中学年4人分》

つく かた  
《作り方》

ぎゅうにく 28g  
牛肉(スライス)

ちくわ 12g  
ちくわ

つきこんにやく 40g  
つきこんにやく

ごぼう 120g  
ごぼう

にんじん 20g  
人参

しろ 4g  
白ごま

とうがらし 適量  
とうがらし

あぶら 適量  
油

さんおんとう 12g  
三温糖

こいくちしょうゆ 8g  
濃口醤油

うすくちしょうゆ 8g  
淡口醤油

みりん 2g  
みりん

ごま油 2g  
ごま油

けず 2g  
削り節

みず 20cc  
水

(1) 削り節でだしをとっておく。

(2) 牛肉は2cm幅、ちくわは縦半分の小口切り、ごぼうは半分にして薄切り、人参は千切りにしておく。

(3) 鍋に油を熱し、牛肉・ごぼう・人参・こんにやく・ちくわを入れ炒め、だし汁・調味料・とうがらしを加えて煮、ごま・ごま油を最後に加える。

がっこうきゅうしょく  
学校給食では、さば  
節・うるめいわし節の  
削り節を使用していま  
す。



がっき ひ つづ かんせんよぼう こころ がっこうせいかつ おく  
2学期も引き続き、感染予防を心がけながら学校生活を送ることになり

ます。こまめな手洗いやマスクの着用だけでなく、規則正しい生活で病気

ま からだ たいせつ  
に負けない体をつくることも大切です。