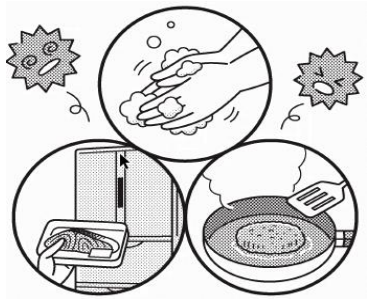
令和6年度

6月 給食だより

高岡市立こまどり支援学校
富山県立高志支援学校高等部こまどり分教室

梅雨の季節になりました。じめじめと蒸し暑い日が続いたり、肌寒い日があったりと体調を崩しやすい時期です。
食事の前の手洗いやうがい、清潔なハンカチを身に付けること等、身近な衛生に気を付けて過ごしましょう。
梅雨の時期から９月ごろまでは細菌等による食中毒が発生しやすくなります。

①菌を付けない（手洗いと台所の衛生）　②菌を増やさない（早めに食べきる）
③菌をやっつける（十分に加熱して食べる）の食中毒予防の３原則をしっかり守ることが大切です。



食中毒を防ぎましょう

☆給食室では、こんなことに気を付けています。

手洗い

石けんと爪ブラシを使って、作業が変わるごとに手を洗います。アルコールによる消毒も行います。

検収

産地、食品表示、品温、包装の破れ等、給食の食材が安全かどうか厳しくチェックします。

中心温度の確認

温かい料理は85℃で1分以上加熱されているか、冷たい料理は10℃以下に冷やされているか中心温度計で計ります。

検食

校長先生が、給食時間の30分ほど前に試食して異常がないかを調べ、記録します。

食器等の消毒

食器は洗った後、熱風消毒保管庫で消毒し、乾燥させます。

保存食

事故発生に備えて、使用した食材と調理した給食を－20度以下の冷凍庫で2週間保存します。

今月の献立

６月２１日（金）

＜赤魚のたれがけ＞

赤魚に、米粉と片栗粉を付けてカラッと揚げます。衣に米粉を入れることで、さっくりとした食感に仕上げます。生姜を効かせたたれをかけて完成です。

◎万能！給食のたれの分量を紹介します。
魚・肉料理等にかけてご使用ください。
★生姜たれ　（作りやすい分量）

醤油、砂糖	各大さじ1
酒、みりん	各小さじ1
生姜（すりおろし）	小さじ1／2

※材料を全て混ぜ、小鍋で煮立たせてください。

◎柔らかい食事（後期～初期の形態の調理の仕方）

揚げた赤魚の骨や皮を取り除きます。じゃが芋、玉ねぎを柔らかく煮ます。
中期食からは、滑らかになるまでミキサーにかけて、とろみ剤で固さを整えてムース状に仕上げます。揚げ油と衣のおかげで、滑らかな舌触りに仕上がります。
また、給食で魚や肉をミキサーにかけるときは、じゃが芋を一緒に入れます。魚や肉だけをミキサーにかけると、粒状になりむせやすくなります。これにじゃが芋を加えることで、粒が目立たなくなり滑らかに仕上がります。