

令和7年度

給食だより

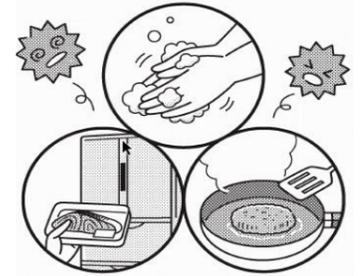
高岡市立こまどり支援学校

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原則をしっかりと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11日（水）

鮭のゴマネーズ焼き

【材料（4人分）】

鮭	4切
塩、こしょう	少々
酒	大さじ1
白すりごま	大さじ1
マヨネーズ	大さじ2
オイスターソース	小さじ2/3

【作り方】

- ① 鮭に塩、こしょうをし、酒をふりかけておく。
- ② すりごま、マヨネーズ、オイスターソースを混ぜ合わせる。
- ③ ②のソースを鮭の上に塗る。
- ④ 160～180℃のオーブンで10分ほど焼く。
(切り身の大きさに合わせて温度・時間を調整してください。)

◎アルミホイルで魚を包んでオーブントースターで焼くと焦げずに仕上がります。

◎ミキサー食・・・マヨネーズの油分でなめらかに仕上がります。



