

給食センターだより

2025年4月
土幌町学校給食センター

学校給食について

ご入学・ご進級おめでとうございます。

学校給食の食事内容は、「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」が定められています。また、家庭で不足しがちな栄養素（カルシウム・鉄・ビタミンC）がとれるように考慮しながら、栄養バランスのよい給食をつくっていますので残さずに食べましょう。

学校給食の 衛生管理

学校給食をつくる時は、食中毒防止のために、衛生管理を徹底して行っています。清潔な施設、調理機器、服装、手洗い、食品の取り扱いなど、さまざまなことに注意を払っています。

清潔な服装

調理員は、せきから飛ぶだ液や髪の毛などが料理に入らないように清潔なマスク、帽子、調理衣などを着用しています。



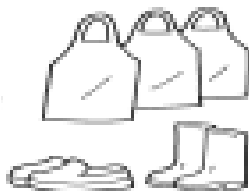
手洗いの徹底

作業前は、個人専用のつめブラシなどを使ってつめの間も念入りに洗います。作業中もこまめに手洗いをしています。



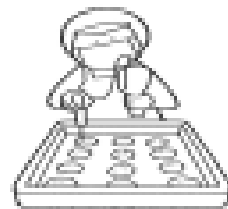
エプロンなどの使いわけ

汚染防止のために、作業の内容によって、エプロンや手袋、履き物などを使いわけています。



適切な温度管理

加熱する食品は、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝などは85～90℃で90秒間以上）になるようにしています。



献立の内容

ごはん



週3～4回

パン



月2回程度

めん



週1回

- おかずは煮物、焼き物、揚げ物、炒め物、蒸し物、和え物、汁物など変化をつけています。
- 行事や旬の食材、季節感を考えています。
- 地場産物を活用しています。

おたよりを通して、食に関する知識や地域の食材、食文化などをお伝えしていきます。

毎月発行します。ぜひご覧ください。

