

給食だより

平成30年度6月

認定こども園

あけぼの幼稚園 NO.3



急に汗ばむくらい暑い日が続いたと思うと、また肌寒くなったりする日が続いていますね。体調を崩すお友達も多いかもしれません。でも給食室に来て「ごはんおいしかった!」「今日のおやつなに?」とお話してくれる元気な姿を見ると安心し、また嬉しく思っています♪



梅雨の時期になります。

給食室での衛生管理は...↓

- ・出来上がりの中心温度が75℃1分以上になるまで加熱（魚85℃1分以上）
- ・使用した食器は手洗い→食器洗浄機→食器乾燥機で高温殺菌90℃1時間
- ・使い終わったまな板、ふきん、スポンジなど毎日ハイター（次亜塩素酸）につける。まな板、包丁は乾燥、殺菌庫に入れる
- ・片付け後、給食室の作業台や取っ手、機械、冷蔵、冷凍庫など全て拭き掃除（次亜塩素酸を500倍希釈（200ppm）で使用）
- ・傷がある場合は、絆創膏と手袋を着用（毎日健康調査実施）
- ・使用道具やエプロンは酸性電解水で消毒。帽子も2枚着用

6月20日(水)

給食試食会のお知らせ

普段、子どもさん達が食べている給食、是非とも試食にいらして下さい。実際に使用している調味料などもご覧いただけます。



玄米麺

今年2月ごろから登場しています

「玄米麺」。

給食では「きつねうどん」で提供しています。この玄米麺は、6000気圧処理した超高水圧加工玄米を使用。つるつる、もちもちの食感の麺は、玄米の栄養素をそのまま保持し、消化吸収がよく、時間が経っても伸びにくいのが特徴です。

また名前の通り、玄米でできているのでグルテンフリーとなっていますので、みんなが安心して食べられます♪

今回新しくこの玄米麺を使用した、「カレーうどん」を6月の土曜日に提供させていただこうと思っています！今後通常の給食にも提供していこうと思っています☆お楽しみに☆

