きゅうしょくだより　7・8月

いよいよ本格的な夏の始まりです。夏を楽しく元気に過ごすためには、規則正しい生活と栄養バランスのよい食事を続けることが大切です。暑さで食欲がわきにくい人もいるかと思いますが、朝ごはんは必ずとるようにしましょう。また、熱中症になりやすい季節ですので、こまめな水分補給を心がけるようにしましょう。

たべっピーの“本”の世界へようこそ

こんにちは！ぼくは、御殿場市学校給食センターのマスコット『たべっピー』です。よろしくね！
今年度の「たべっピー給食」のテーマは、『本の世界へようこそ』だよ！
本の中に実際に出てくる食べ物や本の内容をイメージした料理などのブックメニューを給食で提供するよ！
さあ、みんなで物語の世界に行ってみよう！

今月紹介するのは・・・【わかったさんのマドレーヌ】に出てくる

「マドレーヌ」

★わかったさんのマドレーヌ

わかったさんは「わかった、わかった」が口ぐせのクリーニング屋さん。配達中に不思議なファンタジーの世界へ迷いこみ、女海賊に出会います。自分にもできる簡単なお菓子作りを教えてほしいと言われて、わかったさんは、貝殻のケーキを作りはじめます。

★マドレーヌ

わかったさんのマドレーヌのレシピをもとに作ったマドレーヌ。ほんのり感じるレモンの風味がポイントです。

身近な食中毒にご注意ください

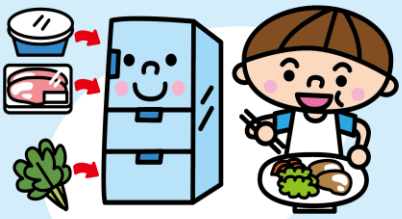
食中毒は１年を通して発生しますが、気温が高くなると、食中毒の原因となる細菌が増殖しやすくなります。手作り弁当をはじめ、購入した総菜や肉・魚などの生ものを持ち歩くときには、保冷材や保冷バッグを使うなど、温度が上がらないように気をつける必要があります。食中毒予防のポイントと、身近に起こりやすい食中毒について、確認してみましょう。

食中毒予防の３原則　食中毒菌を「付けない・増やさない・やっつける」

「付けない」

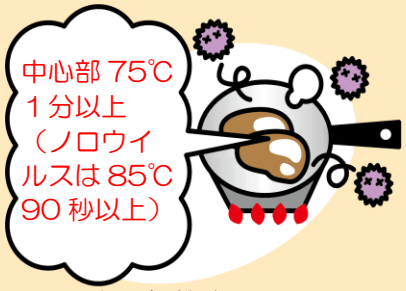
- こまめに手を洗う
- 手に傷があるときは、使い捨て手袋をして調理する
- 器具の洗浄・消毒を徹底する

「増やさない」



- 食品は適切な温度で保管する
- 調理後は早めに食べる

「やっつける」



- しっかり加熱する

ごてんばこめこカレーの実施について

ごてんばコシヒカリの米粉を使用した「ごてんばこめこカレー」を、御殿場市内全小中学校で実施します。裏面の献立表をご確認ください。

また、その日のメニューは、食物アレルギーを持つ児童・生徒も同じ給食を味わってほしいとの思いから、アレルギー食品をなるべく含まないメニューを考えました。

献立表やアレルギー詳細献立表は、市のホームページでもご覧いただけます。

※普段、体調不良等で給食を停止している児童・生徒も食べることができます。

希望がある場合は学校を通じて担当の給食センターまでお知らせください。

夏休み　給食センター体験隊　参加者募集

普段入ることができない給食センターで、給食作りの疑似体験をしてみませんか？

日　　時：７月３０日（木）午前９時半から１１時半
会　　場：西学校給食センター
内　　容：【大釜の中身をかき混ぜてみよう】、【どんな道具があるのかな？】など。
対　　象：市内の小学生を含むご家族、グループ
募集人数：１０組３０人程度（定員を超えた場合は抽選）
参 加 費：無料
持 ち 物：エプロン、三角巾、マスク、タオル、室内用履物、飲み物
申し込み：７月１日（水）から８日（水）までに、「代表者氏名、参加者数（大人・子ども）、子どもの年齢又は学年」をメールで、学校給食課【kyushoku@city.gotemba.lg.jp】へ

〈問い合わせ：学校給食課　電話７８－６６８９〉