6月齡康定より





おいわ 6 年 6 月号 とりつまみだとくべつしえんがっこう 都立墨田特別支援学校 である 朝 日 滋 内

がつ きゅうしょく 6月の給食

にゅうばいこんだて がっとう か げっ **★入梅献立★ 6月10日(月)**

「入梅」とは毎年6月10日から夏至の6月21日頃までを指す、暦表現の一つです。この時期に旬を むかします。「いわし」や「梅」等の食材には、夏バテを予防できる栄養素が豊富に含まれています。給食では「梅」を使用した、「梅和え」が登場します。「梅」の味を楽しみましょう。

★夏至献立★ 6月21日(金)

「夏至」とは一年で最も日が出ている時間が長い日のことです。「夏至」の時期には「冬瓜」を食べる地域があります。「冬瓜」には「冬」の文字が使われていますが、旬は夏です。皮が厚く、みずみずしい特徴のある野菜です。給食では「冬瓜」を使用した「冬瓜のかき玉汁」を提供します。

がつ きゅうしょく 5月の給食

はちじゅうはちやこんだて まっちゃかんてん 八十八夜献立:抹茶寒天

ちゃつみ うた し はちじゅうはちやこんだて 茶摘みの歌で知られる八十八夜献立として、 まっちゃかんてん ていきょう こかてい けんちゃ 抹茶寒天を提供しました。御家庭でも、新茶をたの楽しんでください。





こどもの日献立:かつおめし、若竹汁

かつおめしは角切りのかつおを醤油ベースの煮汁でじっくりと煮込みました。

若竹汁は、

CAREHORE Dasa
新 筍 を使用

しました。





しん きゅうしょくしつしょうかい

新•給食室紹介

あたら こう きゅうしょくいつ なか しょうかい こんげつ けんしゅうしつ したしょりしつ 新 しくなった給 食 室の中を紹 介します。今月は「検収室・下処理室」です。

・検収室:食材が納品されてくる部屋

きゅうしょく しょくざい ひ しょう しんせん やさい にく さかな まいにちとと 給 食の食材は、その日に使用する新鮮な野菜や肉・魚が毎日届きます。

^{まと} ま しょくざい 外から来た食材に、ゴミが入っていないか、 いた しょくざい 傷んでいる食材がないかを見分けています。

また、<u>じゃが芋等の泥の多い食材の泥を落とす機械</u>があります。





したしょりしつ やさい <だものなど かわ せんじょう おこな へ や **下処理室:野菜や果物等の皮むきや洗浄を行う部屋** つか かわ やさい ていねい あら

3つのシンクを使って、皮をむいた野菜を丁寧に洗っていきます。

きゅうしょくしつ さまざま へ や あんぜん ま い きゅうしょく ていきょう 給 食 室 はこのように様々な部屋があり、安全で美味しい 給 食 が提 供 きゅうい まち つく できるように注意しながら衛生のルールを守って作っています。

