

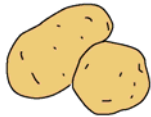
きゅうしょくだよりみなみかんおん 1月

冬休みも終わり、連休も明けました。体調管理に気をつけて、早めに生活リズムを整えましょう。

郷土食「広島県」

《1月19日(火)》

肉じゃが
がじつあえ



「がじつあえ」は、お正月などの祝いの日に、お客様のおもてなしの料理として作られていました。ほうれん草やあなごを使った和えものです。海が近く、新鮮なあなごが手に入りやすい瀬戸内地方ならではの郷土料理です。「賀節（がせつ）あえ」がなまって、「がじつあえ」と呼ばれるようになりました。

広島県呉市で考えられたといわれる「肉じゃが」に安芸津産のじゃがいもを使用します。ほくほくとしておいしいじゃがいもです。

行事食「給食週間」

《1月25日(月)》

おむすび
ミルク
さけの塩焼き
みそすいとん

1月24日～30日まで全国学校給食週間です。給食週間は、「おいしく楽しく給食を食べられることに感謝し、給食について考えたり、食べ物の大切さについて考えたりしよう。」という週間です。学校給食の歴史をふりかえるとともに、おうちの方にも給食の思い出などを話していただくのもよいと思います。

南観音小学校の給食週間は25日～29日です。

ノロウイルスについて

例年、冬から春にかけてノロウイルスによる食中毒が多発しています。感染を防ぐために、トイレの後や食事の前には、必ず、石けんでいねいに手洗いをするようにしてください。ご家庭でも、調理の際には、加熱をしっかりとるようにしましょう。加熱（85℃で1分）することで、ノロウイルスは死滅します。給食当番のマスクも忘れないようにしましょう。

残食について

毎日、給食の残りを測り残食率（出来あがりと残りの割合）を計算しています。残食率と、献立や物資に関する意見などを月ごとに、広島市全体でまとめ、次回の献立作成に生かしています。給食ではおかわりのための「余分」は作っていません。学年にあった適切な量×人数分です。もちろん個人差はありますので、教室で調整しています。

給食の返却時間に、給食委員の児童と一緒に給食の残り具合を見てみると、好みの傾向が見えてきます。子どもたちも、感想や意見などを話してくれます。

給食室では残食が少なくなるように工夫をしています。毎日、衛生的に能率よく作業するためミーティングをおこないますが、そのとき、食べやすい切り方や味付け、煮込む時間なども細かく話し合い、調理員は作業工程表に沿って分刻みに動いています。これからも「見ておいしい、食べておいしい給食」を目指して工夫を重ねてい

こうと思っています。

『給食レシピ』を参考にご家庭でも『給食の味』を再現していただき、子どものお気に入り献立が増えるといいなと思っています。「おいしかった!」といわれる給食を目指して、寒さに負けずにがんばります。



給食レシピ

1月 新料理

がじつあえ

〈材料〉 4人分
あなご照り焼き・・・60g
ほうれんそう・・・1束
にんじん・・・中1/3本
しょうゆ・・・大さじ1弱
さとう・・・大さじ1
食酢・・・大さじ1/2
白いりごま・・・小さじ1

〈作り方〉

- ① あなごはきざむ。ほうれんそうは2～3cmに切り、ゆでて冷ましておく。にんじんはせん切りにしてゆでて冷ましておく。
- ② よく冷ました材料を、カッコ内の調味料であえる。仕上げに白いりごまを加える。

