



給食だより

令和8年6月号
松戸市立旭町小学校

今月の献立から

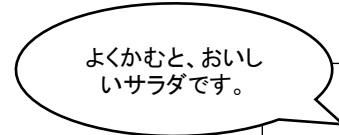


6月はジメジメと雨が多くなる季節です。これから夏にかけて気温・湿度とも高くなってきます。体調をくずさないように「早ね・早おき・朝ごはん」を心がけたいですね。

6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。5日はカミカミニュー「カミカミきんぴら」を作ります。ごぼう・れんこん・イカのくんせいがはいったきんぴらです。

～学校給食の衛生管理～

梅雨の季節は食中毒が発生しやすくなります。安全でおいしい給食を食べてもらうため、毎日行っている給食室の衛生管理をお知らせします。



よかむと、おいしいサラダです。

手洗い



石鹸でひじまでしっかり洗い、つめブラシも使います。アルコールで消毒を行います。

検品



納品された食材の温度を計測します。



専用の容器にあげかえて、異物がないか確認します。

記録



品質や温度、量を確認し、生産地・消費期限も記録します。

作ってみませんか



～いかくんサラダ～

材料 3人分

- きゅうり 100g 1本 乱切り
- だいこん 100g 5cm程 小さめ乱切り
- いかくんせい 50g 食べやすい長さ
- 白ごま 大さじ1

- 酢 大さじ2
- しょうゆ 大さじ1
- 砂糖 小さじ1
- こしょう 少々
- ごま油 大さじ1

作り方

1. 鍋に湯を沸かし、だいこんをさっとゆでて、冷めます。
2. 調味料を合わせドレッシングを作ります。
3. だいこん・きゅうり・いかくんせいをドレッシングで和えます。
4. ごまを混ぜて出来上がり。

野菜の洗浄



汚れが落ちるまで3～4回丁寧に洗います。

温度測定



温かい料理は85℃以上になっているか温度を計ります。



加熱して冷ます料理は20℃以下になっているか温度を計ります。

検食



給食時間の30分前に校長先生が検食します。