

10月 食育だより

松山市教育委員会
松山市学校栄養士協議会

「楽しく食べてうまいぞなもし」 第3次 松山市食育推進計画スローガン

学校給食の衛生管理

本市では、学校給食法により定められた「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」をもとに「松山市学校給食衛生管理基準」「松山市学校給食衛生管理マニュアル」を作成し、調理場での衛生管理を行っています。

◆◆ 異物混入を防ぐ調理衣

髪の毛等が、食器や食品につかないように調理専用の白衣、帽子、マスク、エプロンをしています。



◆◆ 爪ブラシを使用した手洗い

石けん液、爪ブラシを使用した手洗い、ペーパータオルでふき取り、アルコールで消毒します。



◆◆ 日々の健康チェック

下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患、手指等の外傷の有無等の健康状態を個人ごとに毎日確認しています。



◆◆ 使用水の安全確保

毎日、作業前と調理終了後に遊離残留塩素、外観、臭気、味等について水質検査を実施しています。



◆◆ 食品をていねいに洗浄

食品の傷みがないか、虫はいないか、ていねいに確認しながら少量ずつ、水槽を変えて、3回洗浄します。



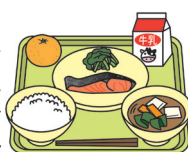
◆◆ 食品の加熱・冷却

加熱や冷却する食品については、基準となる温度、時間を厳守し、測定温度、測定時刻等を記録し、保管しています。



◆◆ 検食の実施

学校及び調理場では、責任者を定め、児童生徒の食べ始める30分前までに、必要項目を確認しながら、検食を行います。



◆◆ 学校薬剤師による定期点検

学校薬剤師は学期に1回、定期に衛生的な調理が行われているか検査を行います。そして、実施記録は調理場で保管しています。



学校給食が出来るまで～献立委員会～

栄養教諭・学校栄養職員が作成した献立原案から検討を重ね、入札会を行い、価格調整をします。その後、献立委員会を開催し、学校関係者などの意見を聞きながら、栄養バランス、衛生管理に配慮した適切な献立を作成します。



目的

学校給食が児童生徒の健全な心身を育むことを踏まえ、学校給食の内容の充実、向上に努め、栄養士協議会が作成した共同献立について、栄養教諭、学校栄養職員、保護者、その他の関係者等の意見を伺い、よりよい共同献立を作成することを目的としています。



内容

栄養教諭・学校栄養職員が学校給食の献立作成に関すること（行事食、味めぐり献立、旬を生かした献立）や使用物資について説明を行います。学校や家庭における児童生徒の食事の様子等の情報交換を行い、共同献立が決定します。



参加者

小中学校長、調理場所長、給食主任、栄養教諭・学校栄養職員、PTA代表、学校給食共同調理場職員、教育委員会、給食会事務局で構成されています。

今月のこんだて紹介

高野豆腐の卵とじ

【材料】（小学校中学年4人分の量）

| | |
|---------|--------|
| 高野豆腐 | 20g |
| じゃがいも | 200g |
| たまねぎ | 150g |
| にんじん | 20g |
| 油揚げ | 1/2枚 |
| 干しいたけ | 1枚 |
| 卵 | 1個 |
| 砂糖 | 小さじ1 |
| 塩 | 少々 |
| うす口しょうゆ | 大さじ1.5 |
| 煮干しだし | 300mL |

【作り方】

- ① 高野豆腐は水で戻し、軽く絞り、1cm角に切る。
- ② 干しいたけは水で戻し、せん切りにする。
- ③ じゃがいもとにんじんはいちょう切り、たまねぎはせん切り、油揚げは油抜きをし、短冊切りにする。
- ④ 煮干しだしに火が通りにくい食材から順に入れ、調味料、高野豆腐を入れる。
- ⑤ 溶いた卵を入れて、仕上げる。