※ このおたよりでは，食育の取組や学校給食レシピなどを紹介します。

食育だより

もりもりキッズ Vol.1

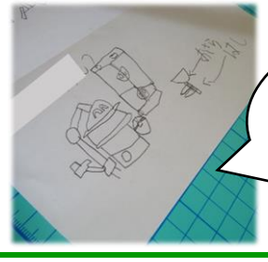
2021年(令和3年)5月19日
福山市立湯田小学校

1年生 がっこうたんけん

１年生が生活科の勉強で「がっこうたんけん」をしました。給食室にはどんな機械があるのか，何人の先生がいるのかなど，窓ごしに観察しました。おいしい給食がどのように作られているのか，みんな興味津々でした。

あのけむりは何？

あれ湯気って言うんよー



じっくりと観察して，とても上手に釜や冷蔵庫の絵をかいていました！

あまからい味が大人気！

さわらのビンゴソース

【材料】	【４人分量】
さわら（角切り）	２００ｇ
酒	小さじ２
片栗粉	適量
揚げ油	適量
ビンゴソース	大さじ１

【作り方】

① さわらに酒をふり，もみこむ。

② 片栗粉をまぶし，180℃に熱した油で揚げる。

③ ビンゴソースをからめる。

クローズアップ 給食室

今回紹介するのは… **検収**

異物がないか見たり，重さを計ったりしています。

Q.「検収」とは何ですか？

A. 給食で使用する食材を受け取るときにおこなう作業です。**食材の量は正しいか，新鮮なものかどうか，適切な温度で来ているか**などを確認します。

Q.「検収」のときに気をつけていることはなんですか？

A. **必ず二人で作業をする**ということです。一人だけで見ると，時間がかかったり，確認する内容を忘れたりすることがあるからです。

照射温度計を使って，肉や魚などの温度を計っています。

Q. 食材はどこからやってくるのですか？

A. **肉屋さん，魚屋さん，青果業者さんなど**，さまざまなところから仕入れをしています。農家の方から野菜が届く「直接納入」もおこない，**積極的に地場産物を取り入れています**。

安全に気をつけ，真心こめた給食づくりに励んでまいります。