

給食だより

7月



妙高市立
新井北小学校

だんだんと日差しが強く、気温や湿度も高くなっていくこの時期に気を付けたいことのひとつは細菌による食中毒です。給食は、厳しい衛生管理のもとで検収から調理を行い、出来上がった給食は、校長先生や教頭先生が検食を行って、給食の安全を守っています。

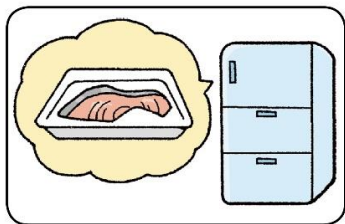
◆◆◆食中毒予防の3原則◆◆◆

つけない



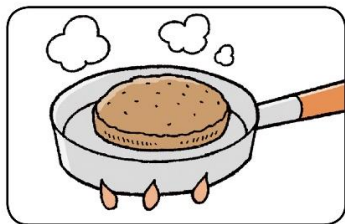
手には雑菌がついてい
ます。石けんでしっかり
手洗いをしましょう。

増やさない



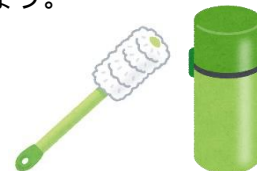
食品の購入後はできる
だけ早く冷蔵庫に入れ、
早めに食べきましょう。

やっつける



加熱は効果的な殺菌方
法です。特に、肉は中心
までよく加熱しましょう。

学校に持ってきてい
る水筒はどのように洗
っていますか？水洗い
だけでは、雑菌は落ちま
せん。柔らかいスポンジ
を使って、毎日洗いまし
よう。



いつも
ありがとう

新潟県学校給食会の松田さん



給食をおいしく残さ
ず食べていますか？
みなさんの健やかな
成長を願っていま
す。

新潟県学校給食会は、その名前の通り給食のために安定した食材を届けてくれます。

栄養満点のおいしい給食を充実するために、不足しがちな栄養素を補うための商品、食物アレルギーに対応した商品、減塩商品、地産地消商品なども取り扱っています。学校給食会さんは各都道府県にあるため、日本各地からその地域ならではのものを取り寄せていただくこともあります。

7月13日の「たくあんあえ」に使用する「たくあん」は、新潟市産の大地を使った新潟県学校給食会さんオリジナルの地場産商品です。

これからも、運転に気をつけて安全安心の食材を届けてくださいね。

和食の日給食 三重県

三重県は松阪牛、伊勢エビ、なばななど魅力ある食が豊かな県です。三重県松坂市の郷土料理から7種類の食材を使用する「益汁」と四日市市の名物「トンテキ」をお届けします。



ミヨーコーさん給食

トマトはちみつジャムは、旬の妙高産トマトと上越産はちみつを使用した手作りジャムです。

ローストポークにはかんずりと太田醸造さんのみそを豚肉に塗って焼き上げます。

苗名滝サラダは夏の苗名滝をイメージしたさわやかなグリーンサラダです。

ポタージュは、妙高産とうもろこしを贅沢に使用しています。

夏の妙高市をまるごといただくミヨーコーさん給食をどうぞお楽しみに♪