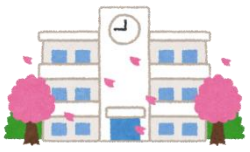
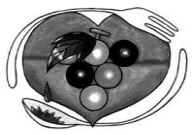


＊ 給食だより ＊



令和７年４月　池田町学校給食センター

学校給食について

ご入学・ご進級おめでとうございます。
給食だよりでは、ご家庭にお伝えしたい「食」に関する情報を発信していきたいと思います。よろしくお願いいたします。

学校給食の衛生管理

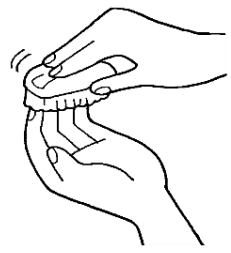
学校給食をつくる時は、食中毒防止のために、衛生管理を徹底して行っています。清潔な施設、調理機器、服装、手洗い、食品の取り扱いなど、さまざまなことに注意を払っています。

清潔な服装

調理員は、せきから飛ぶだ液や髪の毛などが料理に入らないように清潔なマスク、帽子、調理衣などを着用しています。

手洗いの徹底

作業前は、個人専用のつめブラシなどを使ってつめの間も念入りに洗います。作業中もこまめに手洗いをしています。

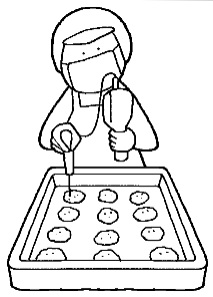


エプロンなどの使いわけ

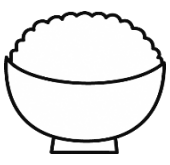
汚染防止のために、作業の内容によって、エプロンや手袋、履き物などを使いわけています。

適切な温度管理

加熱する食品は、中心部が 75℃で１分間以上(二枚貝などは 85～90℃で 90 秒間以上)になるようにしています。



献立の内容

ごはん	パン	めん
		
週３～４回	週(約)１回	週１回

○おかずは煮物、焼き物、揚げ物、炒め物、蒸し物、和え物、汁物など変化をつけています。
○行事や旬の食材、季節感を考えています。
○地場産物を活用しています。
○麺工場では、そば、卵、小麦、大豆、ごま、やまいもを含む製品を製造しています。

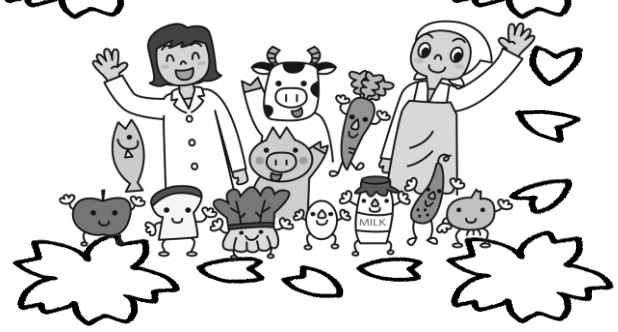
※給食ではそばは提供しておりませんが、そばは製造日を変えてそば製造用の機械を用い、同じ工場内で製造しています。

【給食費について】

○給食費は５月から２月までの毎月 25 日に引き落とされます。
〈1 食あたりの給食費〉
小学生：222 円　　中学生：265 円
幼稚園：180 円（牛乳なし）
高校：222 円（牛乳なし）

♫4 月 17 日　お祝いシュークリーム♫

入学・進級をお祝いし、シュークリームを提供します♪町内のお菓子のかほりさん、お菓子の小松さんのシュークリームです。
４月 17 日をお楽しみに☆

○給食費は子ども達の給食をつくるための食材費です。成長期の子ども達のために、新鮮な地場産品を優先した安全安心な食材を積極的に取り入れた給食をつくっています。

池田町学校給食センターでは９名の調理員で約４７０食分の調理を行っています。給食だよりでは、食に関する知識や地域の食材、食文化などを毎月お伝えしていきます。ぜひご覧ください。