町田忠生小山エリア中学校給食センター

※給食実施日は各学校によって異なるため、学校が発行している行事予定を必ずご確認ください。

		Ж ти Б СЭ	では日本日子次によって				127	7 7613	0 0	A.0.011	ととがする。				
				栄	養	量						栄	養	量	
日 (曜)	飲料	献立名		Iネルキ"-	蛋白質	塩分		日 (曜)	飲料	献立名		Iネルキ"-		塩分	
			T	(kcal)	(g)	(g)	-			~ハワイホノルル	マラソンに合わせて~	(kcal)	(g)	(g)	
1 (月)	牛乳	麦入りごはん	生揚げの肉みそだれ 五目炒め りんご	765	28.0	2.2		15 (月)	牛乳	ターメリック ライス	魅惑のハワイアンカレー コールスローサラダ りんご	807	20.8	3.4	
2 (火)	牛乳	里芋ごはん	かますの西京焼き 町田産白菜と生揚げのごま酢和え 沢煮椀	737	31.0	4.0		16 (火)	牛乳	わかめごはん	ますの和風マリネ 玄米だんご汁 菊花みかん	744	28.7	3.7	
3 (水)	牛乳	ガーリック トースト	町田産白菜のクリームシチュー カリカリ大豆のサラダ	733	25.0	3.8		17 (水)	牛乳	ミルクパン	ハニーマスタードチキン マセドアンサラダ 町田産白菜スープ	788	31.5	3.8	
4 (木)	牛乳	ゆかりごはん	塩肉じゃが いりこのごまがらめ 町田産白菜のからし風味	742	25.9	2.9		18 (木)	牛乳	ごはん	マーボー大根 ガーリックボテト わかめ入り中華サラダ	853	22.7	2.8	
5 (金)	牛乳	中華風 混ぜごはん	ツナ入り厚焼きたまご 大根の華風漬け ワンタンスープ	769	27.5	3.3		19 (金)	牛乳	ごはん	さばのごまみそ焼き 町田産白菜のおかか和え のっぺい汁	774	31.6	2.9	
8 (月)	牛乳	押麦入りごはん	タットリタン もやしナムル 菊花みかん	745	24.2	2.4		22 (月)	牛乳	スパゲッティ ミートソース	おさつ塩バター 海藻サラダ	825	25.2	3.3	
9 (火)	牛乳	黒米入りごはん	さばの柚庵焼き しそ風味磯香和え 野菜と生揚げのすりごまみそ汁	739	30.6	2.6		23 (火)	牛乳	クリスマス献立 カレーピラフ	鶏肉のスパイシー揚げ ABCマカロニ入りトマトスープ クリスマスポンチ	847	27.0	3.5	
10 (水)	牛乳	海鮮あんかけ 焼きそば	みそじゃが アロエりんごヨーグルト	749	24.5	4.0		24 (水)	牛乳	冬至献立 豚すき丼	まち☆ベジのゆず和え かぼちゃ入り呉汁	773	27.3	3.3	
11 (木)	牛乳	パセリライス	チリビーンズ ツナサラダ まるごとみかん	788	27.4	3.3		25 (木)	牛乳	ごはん	ホッケの竜田揚げ じゃこ入りおひたし かきたま汁	762	31.8	2.6	
12 (金)	牛乳	キムたくごはん	焼きししゃも 春雨サラダ 中華風コーンスープ	751	30.0	4.1		※食材の入荷状況等により、献立を変更する場合があります。 ※献立の詳細や給食で使用する調味料加工品については「まちだ子育てサイト」に掲載しております。 2ページ目の二次元コードからアクセスの上ご確認ください。							



今月の地場産使用食材

大根・ねぎ・キャベツ・白菜



【衛生管理の徹底】 みんなの給食を守る!! エアシャワーとゴーグル 🕟

安全でおいしい給食を届けるために、給食センターでは日々、厳しい衛生管理に取り組んでいます。 今回は、みなさんが普段、目にすることのない調理員さんたちの「衛生の工夫」をご紹介いたします!

<その1> 給食センターの「関所」

エアシャワー

まず、入室前に白衣や帽子に付着した目に見える異物 (毛髪・繊維くず・ほこりなど) を粘着ローラーで除去します。

[目的] 目に見えない微細なちりやほこりなどを強力な風圧で吹き飛ばし、調理場への侵入を防ぎます。

〔徹底〕このひと手間をかけることで、食材の洗浄だけでなく、 異物混入の未然防止に努めています。







<その2> 目もとの「守護神」

ゴーグル着用

調理場では、調理員全員が「ゴーグル」を着用しています。

[目的] 異物混入の防止、特に調理従事者自身のまつげや毛髪などが食品に落ちるのを防ぐためです。

[徹底] 顔まわりからの異物混入のリスクを極限まで減らすための、欠かせない対策のひとつです。







<みなさんへのお願い>

給食センターでは、エアシャワーやゴーグルの他にも、調理温度、時間管理、洗浄・消毒の徹底、調理器具の使い分け、食材動線の分離、調理員の体調管理等、 文部科学省の学校給食衛生管理基準に基づいた衛生管理を徹底し、「安心・安全な給食」を提供できるよう日々努力しています。 みなさんも、給食を食べる前には、必ず石鹸で手を丁寧に洗い、食事環境を整えるなど、衛生管理へのご協力をお願いします。



※献立の詳細や給食で使用する調味料加工品については「まちだ子育てサイト」に掲載しております。 下記のリンクまたは下の二次元コードからアクセスの上ご確認ください。

https://kosodate-machida.tokyo.jp/soshiki/5/4/chuugakkou-kyuushoku/juniorhighschool-menu.html

