

# 10月 給食だより



平成29年9月28日  
練馬区立中村西小学校  
校長 神永 武志  
栄養士 宗川 由佳

夏も終わり、だいぶ秋らしい涼しさになってきました。秋といえば、スポーツ・芸術・読書・食欲、そして味覚と様々な秋がめじろおしです。自然の恵みに感謝し、地域で育まれてきた食文化を大切にしていきたいと思います。

## ☆☆中村西小学校の衛生管理についてご紹介します。☆☆

連日のニュースで、食中毒や異物混入問題など様々なものが報道されています。

保護者の皆様のなかにも中村西小学校は大丈夫かな…?と思う方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

今回は、給食試食会の配付資料から一部抜粋をして、試食会に参加されない方にも本校の給食の衛生管理をご紹介します。

### その①国内産の食材を使用しています

お米：青森県産まっしぐら・北海道産ななつぼしを購入しています。

★そのほか調味料・肉や魚、野菜など学校で売買契約をした業者から購入しています。

納品の際は調理員が立ち会い、産地や品質・賞味期限などすべて確認・記録を行っています。

### その②食品の洗浄と調理

野菜や果物は個別に洗浄方法が異なります。それぞれに準じた洗浄方法で洗浄しています。

また加熱調理後には中心温度を測定し、確実に加熱調理されていることを確認します。

### その③使用器具の管理

使用器具・食器は洗浄を確実にし、熱風消毒保管庫で保管したものを 사용합니다。

### その④保存検食・検食簿の記入

もしもの時の場合、原因究明のために給食で使用した原材料や完成した料理を採取し、冷凍庫で2週間以上保存します。

また、児童に給食を提供する前に、安全であることや味を管理職が確認のために検食をします。

### その⑤給食調理員の衛生管理

毎朝、調理員・栄養士の健康チェック・身だしなみ・衛生管理基準に準じた手洗いの徹底をしています。万が一、基準に反する場合や体調不良等あった場合調理従事はできません。

**給食をおいしい!!と食べてくれるこどもたちの声調理員・栄養士の励みとなっています。**

**これからも安心・安全第一においしい給食を作っていきますのでよろしくお願い致します。**

### ☆☆献立紹介☆☆

◎4日水曜日：月見団子

10月4日は「中秋の名月」いわゆる十五夜です。十五夜は9月15日だと思っている方も多いと思いますが、昔の暦で8月15日付近を指します。この日の満月はとても美しいとされているそうです。

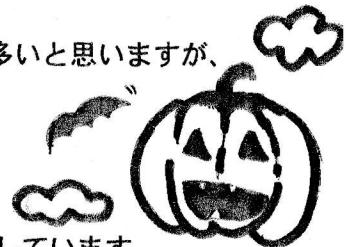
給食では美しい月のようなかぼちゃのお団子にみたらしをかけて提供します。

◎23日月曜日：いが栗くん

さつまいもと栗を使って、いが栗のようなデザートを作ります。栗のとげをそうめんて表しています。

◎31日火曜日：ハロウィンマフィン

ハロウィン当日です。かぼちゃを使ったかわいいマフィンを提供します。残さず食べるとういことあるかも?



**11月分の給食費は10月27日金曜日に引落されます。通帳をご確認ください。**

〈ご注意〉学校給食費の未納が続きますと、教育活動に支障が生じます。必ず期日までの入金をお願いいたします。

なお、未納の状況に応じて、必要な法的措置をとる場合があります。