

令和3年度

# 11月給食だよ!

練馬区立光が丘秋の陽小学校  
校長 関根 幸男  
栄養教諭 佐藤 綾子

給食費引き落とし日は、11月4日(木)と再振り替え19日(金)です。



早ね・早おき・朝ごはん

※早ねをすると朝、しっかりと起きることができます。しっかりと朝食を食べて、元気に学校へ登校してきてください!

☆11月の主な食材使用予定産地(厳選して使用します)

牛乳の産地は、東京・群馬・山梨・岩手・青森・宮城・秋田・北海道

産地	練馬	北海道		青森		山形	群馬	千葉	
食材名	キャベツ 柿 里芋	じゃが芋 かぼちゃ	たなねぎ にんじん	だいこん ねぎ	にんにく ごぼう	いんげん	キャベツ ほうれん草	だいこん にんじん	小松菜 みつば
産地	埼玉	栃木	長野		茨城	高知	静岡	愛媛	ベトナム
食材名	きゅうり 小松菜	もやし	セロリ しめじ	えのき パセリ	白菜 ピーマン	生姜 ピーマン	青梗菜	みかん	えび

【給食ができるまで】



栄養教諭が季節・行事・食育  
栄養価・流通安全性等考えて  
献立作成・見積もり・発注



調理員と打ち合わせ



朝着替えたら髪の毛がついて  
いないようにコロコロをする。



専用の爪ブラシで手洗い  
消毒。



給食室内を消毒。水道水も  
塩素を計り記録。



発注により納品された品物  
が発注通りか消費期限・産地  
納品温度はどうか確認記録。



下処理室で泥物を洗って調理  
室に持ち込みません。



調理室は、きれいな食材しか  
入ってきません。



出汁も鰹節やがらから  
とります。



エプロンに変えて調理開始。



出来上がった料理の温度を  
測って記録。



クラス量を配缶。  
食物アレルギーの個別配膳。



クラスに手渡し。



原材料や出来上がった料理を  
2週間冷凍保存  
毎日、細かな書類も記録をし  
午前も午後も安全に衛生的に作  
業をしています。