



令和5年2月

吉見町学校
給食センター

2月4日は立春です。梅の木の花が膨らみ始めると春の訪れが待ち遠しいですね。

新型コロナウイルスの2類相当から5類への移行が検討されていますが、引き続き予防のため

に手洗いの徹底と規則正しい生活をしてバランスの良い食事をこころがけましょう。



せつぶん 節分 * 2月3日（金）は節分です。「鬼は～外、福は～うち」と豆まきをします。

せつぶん 節分とは？

「季節を分ける」の意味で、暦の上で季節が変わる日（立春・立夏・立秋・立冬）の前日

をさします。もとは春夏秋冬の年4回あったのですが、春の始まりとされた「立春」の

前日の節分が重要視されるようになり、さまざまな行事とともに伝えられています。

せつぶんこんだて 節分献立：「ごはん・牛乳・いわしのつみれ汁・厚焼玉子・かてめしの具・やきのり」

ご飯にかてめしの具をまぜて、厚焼玉子と一緒にのりで巻いて「恵方まき」にして食べてください。今年の恵方は、南南東ということです。恵方に向かって、無言で食べると願い事が叶うといわれています。チャレンジしてみてください。

* 中学3年生は2月28日が最後の給食になります。クラスのみんなと給食の時間を過ごしながら、たのしく食べてくださいね。

よしみまちがっこうきゅうしょく * 吉見町学校給食センターの紹介 * part. 4 *

～*～衛生管理編～*～

手洗い準備室：

- * 粘着ローラーを白衣、帽子、ズボンにかけて髪の毛やほこりをとる。
- * 石けんで手洗い、爪ブラシ使用し2度洗いする。
- * 調理室に入る前に風が出る「エアシャワー」を通る。



服装・エプロンの色分け：

- * 服装（下処理室用・調理室用・洗浄室用・休憩室用）の4種類
- * エプロン（下処理室：ピンク、肉用：青、ビニール製）
（調理用：白、配食用：黄、布製）
（洗浄室：白、ビニール製）



温度管理：

- * 非接触型温度計：納品時冷蔵、冷凍品の温度確認。
- * 中心温度測定用温度計：釜調理品（加熱終了後）
和え物、サラダ調理品（冷却後配食前）使用。



安全・安心な給食の提供をこころがけます



2.14 2月14日（火）はバレンタインデー

給食センターから毎日、子どもたちに愛情いっぱい心を込めて届けていますが、14日は、厚揚げのみそ汁に、ハートの型抜き人参を入れています。コロケもハート型です。デザートはチョコプリンです。お楽しみに！