

# にいいみ～るだより



NO.1 令和4年6月 新見市学校給食センター

ジメジメと蒸し暑い日が続いたり、ときには肌寒い日もあったりと体調を崩しやすい時期になりました。食事の前の手洗いやうがい、清潔なハンカチを身につけることなど、身近な衛生に気をつけて過ごしましょう。

## にいいみ～るを紹介します！



- ★場所：新見市正田
- ★食数：約1,700食
- ★給食を届けているところ：※令和4年6月現在  
忠誠小・高尾小・新見南小・井倉小・草間台小  
塩城小・上市小・西方小・千屋小・神郷北小  
神代小・本郷小・萬歳小・新砥小  
新見第一中・新見南中・哲多中
- ★職員：所長1名・栄養教諭等2名・栄養士1名  
調理員28名・その他の職員2名

## にいいみ～るの見学に来てくれました♪

4月28日に千屋小学校、5月6日に塩城小学校のみなさんが、にいいみ～るの見学に来てくれました。2階から実際に給食を作っている様子を見たり、『スパテラ』という大きなしゃもじのような器具を使って、ミニ『回転釜』を混ぜる体験をしたりしました。その後、うれしいお手紙をいただき、ありがとうございました。これからも安全でおいしい給食を作っていきますので、よろしくお願いします。

スパテラがとても重たくてびっくりしました。



たくさんの野菜を混ぜている  
気持ち分かりました。

これからも給食を残さず  
食べたいと思いました。



# がっこうきゅうしょく えいせいかんり 学校給食の衛生管理

学校給食は、食中毒防止のために衛生管理を徹底して作っています。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しています。

## ★清潔な服装

調理員さんは、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、白衣などを着用しています。



## ★手洗いの徹底

作業前は、3分間ぐらいかけて、2回手洗いをします。つめブラシを使ってつめの間もていねいに洗います。作業中も何度も手洗いをしています。



## ★エプロンなどの使い分け

汚染防止のために、作業の内容によって、エプロンや手袋、くつなどを使い分けています。



## ★適切な温度管理

肉や魚、野菜など加熱する食品は、中心部の温度が85℃以上になるようにしています。



みなさんも給食の前には、せっけんを使ってていねいに手を洗い、衛生に気をつけてください。そして、給食当番さんは、清潔な身じたくを整えて、給食の準備をしましょう。

## 給食レシピ紹介

6月のこんだてより

### ☆☆タコライス☆☆

#### 【材料 4人分】

|       |      |         |        |
|-------|------|---------|--------|
| 豚肉ミンチ | 120g | トマトピューレ | 50g    |
| 牛肉ミンチ | 150g | チリソース   | 10g    |
| たまねぎ  | 300g | ウスターソース | 10g    |
| にんじん  | 50g  | カレー粉    | 小さじ1/2 |
| パプリカ  | 50g  | さとう     | 小さじ1   |
| にんにく  | 1かけ  | 塩       | 小さじ1/2 |
| 油     | 適量   | こしょう    | 少々     |
| トマト缶  | 150g | 水       | 100g   |

#### 【作り方】

- ①たまねぎ、にんじん、パプリカは粗みじん切り、にんにくはみじん切りにする。
- ②フライパンに油を熱し、にんにくと肉を炒める。
- ③野菜を加え炒め、水を加え煮る。
- ④トマト缶と調味料を加え、煮る。
- ⑤ごはんにかけて、完成！

★レタス、トマト、チーズなどをトッピングしてもいいですね。

