

# きょうの給食

9月10日(木)

こんだて	主食	食パン
	主菜	ツナサンドの具
	副菜	野菜のスープ煮
	牛乳乳製品	牛乳
	果物	ぶどう



## 献立について

ツナサンドの具は、みじん切りのたまねぎ、にんじんをよく炒めて、チーズとツナを合わせて作りました。仕上げに酢を加えることで、さっぱりとした仕上がりになりました。野菜のスープ煮は、大きめに切った野菜(じゃがいも・にんじん・たまねぎ)を豚骨のスープでじっくりと煮ました。

ぶどうは、9月の限定メニューです。集団給食施設の衛生管理が改訂されたことにより、ぶどうなど皮をむかないで提供する果物の扱い方が変更になりました。ぶどうも加熱殺菌して提供します。



## 《給食室で…ぶどう》



はさみで一粒ずつに切り分けます

少量ずつ加熱処理します。



流水で冷まします。

ぶどうは重さで配っております。

おおよその数は、

低学年 2個  
 中学年 3個  
 高学年 4個

きょうのぶどうは  
きよぼうです。

です。

クラスごとに計量して配ります。

重さを計って、クラスごとに配ります。数を数えて配っているわけではないので、給食室で一粒の重さの平均を出し、学年ごとのおおよその数をクラスに知らせて配膳しました。



## 《給食委員会の活動②》

牛乳パックのリサイクルをしています。しっかり乾いているかを、委員会でチェックします。



低学年に、優しく教えてあげます。