

| | | |
|------------------|-----------|----------|
| こ ん だ て | 主食 | ロールパン |
| | 主菜 | ソース焼きそば |
| | 牛乳 乳製品 | 牛乳 |
| | 果物 | ミックスフルーツ |



献立について

7月の塩焼きそばに続き、今年度2回目の焼きそばは、**ソース焼きそば**です。キャベツ・たまねぎ・にんじん・もやし・にらと野菜をたくさん使うことが給食の焼きそばの特徴です。塩焼きそばが、野菜の水分を引き出して揚げた麺をほぐして作るのに対して(7月16日の『きょうの給食』参照)ソース焼きそばは、野菜の食感を活かし、水分が出ないように短時間で炒めて作ります。
ミックスフルーツは、果物の缶詰を使ったデザートです。学校で作ったシロップを使うことで、すっきりとした味わいになります。たくさんの缶詰を使う、献立です。



《給食室で…ミックスフルーツ (缶詰を使う時の安全管理)》

りんご・パイナップル
黄桃の缶詰を全部で**22缶**
使いました。



缶詰は、開缶する前に…
①水洗い ②水分を拭きとる
③アルコールで消毒する



1缶ずつ、缶切り
で開けます。

加熱調理せずに食べるものを扱うので、**手袋**をして作業します。



缶詰を中身と、汁に
分けます。

缶詰を開けた時に、
切りくずが入らないように、
一缶ずつ液面を
確認します。



中身をざるに空けた
後、缶の底にも異常が
ないことを確認します。



果物にも異常が無い
か丁寧に見ます。



作業途中で、手袋がか
けたり破れたりしていな
いか、チェックします。

砂糖と水で
シロップも手作り!!

温度計



シロップの温度が
下がったことを確認
します。

《教室で》