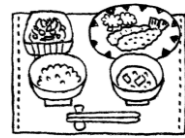


5月給食献立表

日	曜日	3歳未満児 10時のおやつ	3未・3上児昼食献立	全員3時のおやつ
1	月	牛乳 せんべい	白飯・豚肉のマーマレード炒め・ひじきサラダ・お麩のみそ汁	牛乳 マカロニアべかわ ☆
2	火	牛乳 クッキー	わかめご飯・こいのぼりランチ・野菜スープ・こどもの日ゼリー	牛乳 チーズ蒸しパン
3	水			
4	木			
5	金			
6	土	牛乳 せんべい	肉うどん・果物	牛乳 おかき
7	日			
8	月	牛乳 ビスケット	梅ご飯・八宝菜・ポイルブロッコリー・グリーンポテト・果物	牛乳 フレンチトースト ☆
9	火	牛乳 カステラ	白飯・魚のレモン風味焼き・ひじきとちりめんの中華サラダ 菜の花汁・果物	牛乳 マフィン ☆
10	水	牛乳 クッキー	白飯・鶏肉のすき焼き煮・五目和え・ミニトマト・果物	牛乳 アーモンドクッキー ☆
11	木	牛乳 せんべい	アラスカご飯・鶏肉の天ぷら・彩野菜のごま和え 新じゃがスープ・ミニゼリー	牛乳 小魚 クラッカー
12	金	牛乳 ビスケット	白飯・豚肉と野菜のトマト煮・小松菜とツナの和え物 さつま芋の甘煮	牛乳 ヨーグルトスキムケーキ☆
13	土	牛乳 クラッカー	和風スパゲティー・果物	牛乳 クッキー
14	日			
15	月	牛乳 せんべい	ちりめんご飯・肉団子の中華煮込み・春雨サラダ・ミニゼリー	牛乳 ツナとコーンのピザトースト☆
16	火	牛乳 ジャムサンド	白飯・魚のかば焼き・五目きんぴら・アスパラガス塩ゆで すまし汁・果物	牛乳 スコーン ☆
17	水	牛乳 クッキー	白飯・さつま汁・小松菜とひじきの和え物・焼きししやも オクラ納豆	牛乳 豆乳餅 ☆
18	木	牛乳 クラッカー	白飯・鶏肉の甘酢煮・マカロニサラダ・コーン入り中華スープ	牛乳 おかき
19	金	牛乳 ビスケット	菜飯・高野豆腐の卵とじ・キャベツとえびの塩炒め・トマト・果物	牛乳 ぶどうゼリー ☆
20	土	牛乳 クッキー	中華丼・果物	牛乳 せんべい
21	日			
22	月	牛乳 せんべい	白飯・新じゃがのそぼろ煮・グリーンサラダ ししやものみりん干し	牛乳 たこ焼き ☆
23	火	牛乳 カステラ	ハヤシライス・フレンチサラダ・ゆで卵・果物	牛乳 パインヨーグルト ☆
24	水	牛乳 ビスケット	白飯・魚のマヨパン粉焼き・切り干し大根の和風サラダ チンゲン菜のスープ・果物	牛乳 モチモチチーズパン ☆
25	木	牛乳 クッキー	白飯・とんかつ・干草和え・吉野汁・ミニゼリー	牛乳 チーズ せんべい
26	金	牛乳 クラッカー	白飯・豚肉のマリネ・焼きビーフン・具たくさんスープ・果物	牛乳 海鮮チヂミ ☆
27	土	牛乳 ビスケット	ジャージャー麺・果物	牛乳 おかき
28	日			
29	月	牛乳 クラッカー	白飯・鶏肉の中華風照り煮・華風和え・焼きポテト・わかめスープ	牛乳 パナナロールパン
30	火	牛乳 ビスケット	ひじきご飯・ふわふわ煮・五色和え・果物	牛乳 あべかわ団子 ☆
31	水	牛乳 クッキー	白飯・魚の西京焼き・新じゃがとしらすのおかか和え 金時煮豆・のっぺい汁	お茶 わかめおにぎり ☆

☆印は手作りおやつです。

給食ができるまで



いつも食べている給食。今月はどうのように給食が作られているかをご紹介します。

栄養士・調理師の一日

身だしなみのチェック→食材の納品・検品→食材の洗浄・下処理→食材を切る→
火入れ→中心温度の確認→園長先生の検食→配膳

前室・下処理室・・・下処理用のエプロン・上靴・包丁・まな板を使用しています。

前室に八百屋、肉屋、魚屋等から食材が納品されます。バターやしらす干し、もやしなど、要冷蔵の物は表面温度を計り、納品時間、品質保持期限、ロットナンバー、製造者、産地、品質をチェックして書類に記入します。肉や魚や野菜は必ず業者から産地の書いた書類を提出してもらい、「安全ですよ」というサインをもらっています。

下処理室では、材料の下処理をしています。調理の時にゴミが出ないように、ここでいらないものを落としていきます。1種類ごとにシンクで洗い、別の食材を洗う時はその都度シンクを洗剤で洗うようにしています。各材料を50g保存袋に入れて冷凍保存します。(原材料) 下処理をした食材は種類ごとにかごに入れ、パスルーを使い調理室に渡していきます。



調理室・・・調理用エプロン・上靴・野菜用包丁・肉用包丁・果物用包丁・加熱用包丁・各まな板を使用しています。調理器具は毎日洗浄、滅菌庫で保管。食器類も滅菌庫で保管し外気に触れないようにしています。

食材を調理場で切っていきます。この時も1種類の材料を切り終えたら、まな板・包丁を3回洗剤で洗い、次の材料を切っていきます。食中毒菌の二次汚染を防ぐためです。

材料が切れたら火入れをします。



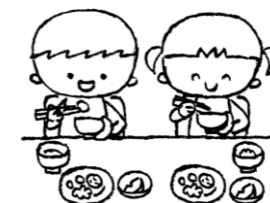
子ども園では薬剤での食品の消毒を行っていません。なので果物は熱湯をかけたり(オレンジ、みかん)、流水で15分間流しています(バナナ、りんご)。サラダ・和え物などは、蒸したりゆでたりして必ず火を通すようにしています。加熱するとき材料がまざらないように行います。加熱した食材はすぐに冷やし、菌の繁殖を防ぎます。加熱時間、中心温度、冷却時間、調味時間を記録しています。煮物・汁物は鍋で調理します。出来上がると中心温度計で中心温度を計り記録しています。1分間85℃あると食中毒菌を殺菌できるといわれています。子ども園では90℃以上で殺菌できていることとしています。揚げ物は中華鍋で揚げ、焼き物はスチームコンベクションで焼いています。中心温度を計り記録しています。

すべて、調理開始時間・終了時間・配膳時間を記録しています。

料理ができると園長先生に検食をしてもらい、よければ配膳を開始します。出来上がりです。

できた料理は50gずつ袋にいれて原材料と一緒に冷凍庫に2週間保管します。食中毒が発生したときにこの保存しているものでいつ菌がついたのが調べます。

☆小もも・大もも・きく組は給食場で配膳します。
うめ・ふじ・ゆり組は部屋で先生が盛り付けをします。



このように、毎日安心安全で子どもたちにおいしいとってもらえる給食を作るように心がけています

