

# 駒っ子給食だより 8月

8月の駒っ子給食は「とうもろこし」です。  
7月のスイカと一緒に平松さんの畑を見せていただきました。

## 8月30日(水)の献立

- 中華めん
- 冷やし中華の具&タレ
- おもてなし牛乳
- 厚揚げのみそいため
- とうもろこし



ひらまつ あきら  
平松 章さん

とうもろこしの旬は7~8月です。ちょうどみなさんが夏休みのころ一番おいしい季節になります。今年はお休み明けの給食に合わせて収穫できるように植えました。夏の味をあじわってください。



Q. 学校が夏休みのとき、給食センターはお休みですか？

A. いいえ、給食づくりはお休みですが、給食づくりがお休みの時にしかできないお仕事をしています。例えば…

- 安全・安心な給食づくりをするための勉強  
おいしくて、安心、安全な給食を作るためには、調理員さんたちの知識や技能がかかせません。夏休み明けの給食づくりに向けて、いろいろなことを勉強し学んでいきます。

えいせいかんり  
衛生管理

どこを気をつける？

ながのけん えいようじょうきょう  
長野県の栄養状況

今、必要なものはなに？

他の施設の実践

何か活かせるかな？



じぶん さびょう みせあ  
自分たちの作業の見直し

ちょうりほうほう  
調理方法

よりおいしく作るには…

かめ 覚えること・かんが 考えることがたくさんです。

- しっかりお掃除  
普段からお掃除はしていますが、手が回りきらないところや、お休みにしかできないところもきれいに掃除します。



しょっき どうぐ 食器や道具もみがきます。ふつうに洗うだけでは落ちない汚れを手洗いでこすり落とします。

- 給食機器の点検や修理、給食室の工事もします！  
毎日使っている機械や器具ですから、どこかしら調子の悪い部分が出てきます。いざ給食づくりとなったのにこわれて給食が作れない！となっては大変です。お休みの間に点検し、調子の悪いところを直します。

がつき おい きゅうしょく とど  
2学期も美味しい給食が届けられるように、力をあわせてがんばります！



ばな  
お花

お花から花粉が風によって、めばなのめしべに運ばれます。

ばな  
め花

とうもろこしの「ひげ」はめ花のめしべです。めしべの先にはとうもろこしの実ができるので、ひげの本数と実の数はおなじになります。

