

中学校給食ニュース 第6号

平成29年 11月 1日発行
直方市教育委員会 教育総務課 学校給食係



こんにちは。10月6日から新米となりましたが、味はいかがでしたか？違いは分かりましたか？

前号で、市の栄養士も給食の検食をしているとお伝えしましたが、検食をする中で早急に改善が必要と思う事が1件ありました。同じように感じられた方がいるかと思いますが、主菜が肉料理の日に、肉の脂が白く浮き上がっている事があったかと思いますが、原因は、衛生管理上、おかずを弁当箱へ盛付けする前に1度冷却する為、加熱され溶けていた脂が冷え固まり白く浮き上がっていました。献立によっては脂浮きがひどく、食欲がなくなった方もいたのではないのでしょうか。これでは好きな献立で楽しみにされていた方の気持ちも裏切ってしまうので、早急に改善しなければと思い、対応策を考えました。

11月の給食から以下の対応策を実施しますので、ご理解とご協力をお願いします。

【対応策】

肉の脂浮きを防止する為、主菜（肉料理）を汁容器へ盛付けて提供します。

【お願い】

汁容器に入った主菜をおかず弁当箱の主菜の場所へ移して食べてください（汁容器のまま食べられても構いません）。主菜を汁容器へ盛付けるため、本来は主菜が盛付けられているおかず弁当箱の場所が何も盛付けられていない状態になりますがご理解ください。

【対応策を実施する給食日】

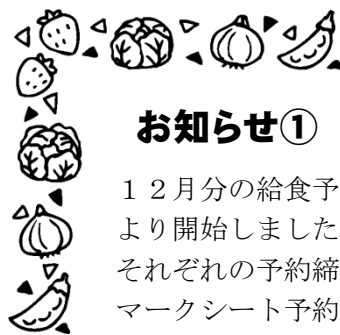
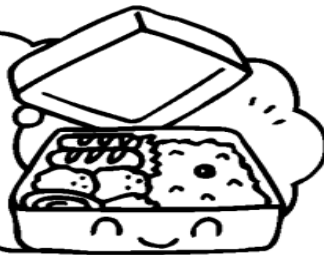
- 11月 7日（火） 牛肉味噌野菜炒め
- 11月 9日（木） 豚肉の味噌炒め
- 11月14日（火） 豚肉の生姜焼き
- 11月22日（水） チンジャオロース
- 11月29日（水） 肉野菜炒め

※左記給食日は、全ての献立日に汁物が提供される予定でしたが、汁容器に主菜を盛付けるため、**汁物は中止**させていただきます。汁物を中止とする分はアレルギーを考慮し、献立日内で使用する食材量を増やしたりして調整をしております。ご理解を宜しくお願いいたします。

※汁物を中止するにあたり、増えるアレルギー物質はありませんが、7日・9日・29日において、アレルギー物質の1つである卵の使用がなくなりますのでお知らせ致します。



11月は10月に引き続き、**頓野の大野和博さん**が生産されたお米を使用しています。



お知らせ①

12月分の給食予約を11月1日（水）より開始しました。
それぞれの予約締切り日は、
マークシート予約：11月14日（火）
インターネット予約：11月20日（月）
です。
予約忘れのないように宜しくお願い致します。

お知らせ②

11月13日（月）に1月予約分の給食費口座引き落としを行ないます。

おねがい

給食は学校給食摂取基準に基づいて栄養価を計算しています。カルシウムは牛乳で約半分を補っています。成長期にカルシウムは大切です。牛乳のみの予約も可能です。

ご家庭の弁当を持ってこられる方も、牛乳の注文を
よろしくお願い致します。

