



# めしあがレター

## No.41

\* 1月の給食目標「給食を通して食について考え、感謝の気持ちを表そう」

<p>1月 20日 (月)</p>	<p>キムチ炒飯 牛乳 きびなごフライ わかめスープ</p>	<p>「給食週間」はいかがでしたか？世界にはいろいろな料理があります。皆さんには外国の文化の楽しめる人になってほしいと願っています。さて、1月の給食目標は「給食を通して食について考え、感謝の気持ちを表そう」です。皆さんはよく「いただきます」「ごちそうさま」と声をかけてくれますね。一生懸命給食を作っているの、声をかけてもらえると嬉しいものです。これからもワゴンをもらう時、返す時にしっかり調理員さんに声掛け・あいさつをしてくださいね！</p>
<p>1月 21日 (火)</p>	<p>ハニーバター トースト 牛乳 じゃがいもの クリーム煮 ひじきのマリネ</p>	<p>給食室クイズです。第1問：給食室は何時から給食を作り始めているのでしょうか？…答えは、朝の7時から給食を作り始めています。5時間かけて給食を作っています。第2問：給食室は夏は何度、冬は何度になるのでしょうか？…答えは、夏は40℃以上、冬は冷蔵庫より寒い10℃以下になります。第3問：今日の「じゃがいものクリーム煮」のじゃがいもは何キロ使ったのでしょうか？…答えは23kgです。全て手でカットしています。</p>
<p>1月 22日 (水)</p>	<p>みそけんちん うどん (地粉うどん) 大豆と芋の 青のり風味 ピリ辛もやし</p>	<p>1月の給食の目標は「給食を通して食について考え、感謝の気持ちを表そう」です。今日は調理員チーフからの「めしあがレター」です。川通中の皆さん、いつも給食をたくさん食べてくれてありがとうございます。空っぽの食缶を見ると、とても嬉しいです。栄養教諭の先生と調理員で愛情込めて、そして、皆さんの成長と勉強、部活の活力になる給食をこれからも作っていきますので、今日もたくさん食べてくださいね</p>
<p>1月 23日 (木)</p>	<p>岩槻ごはん 牛乳 生揚げのすき煮 切干大根の ごまマヨサラダ みかん</p>	<p>給食室クイズです。第1問：川通中全員分の1日の給食費はいくらでしょうか？…答えは7万8千円です。1年にすると1千350万円になります。第2問：給食室では1日に1人何回くらい手洗いをするのでしょうか？…答えは1日30~40回手洗いをします。人参を切って手を洗い、釜を混ぜて手を洗い…というように給食室では衛生管理のために作業ごとに手洗いを行います。第3問：給食室で必ず守らなければいけないルールは何でしょうか？…答えは全ての料理の出来上がりの温度が85℃以上になるように温度計で測ることで</p>
<p>1月 24日 (金)</p>	<p>大豆入り ひじきごはん 牛乳 大根の あつあつ煮 旨塩キャベツ</p>	<p>「大根」の旬はいつでしょう？…そうです冬が旬です。では大根クイズです！第1問：世界一大きくて重い大根の名前は？…答えは「桜島大根」鹿児島県の伝統野菜で6kg位になります。ギネスブックにも認定されています。第2問：辛い大根おろしを作る方法は？…答えは「ゆっくりすりおろす」です。大根の辛み成分は大根の細胞が破壊されることで生成されます。ゆっくりすりおろすことで、細胞が壊れにくくなり、辛い大根おろしが作れます。</p>