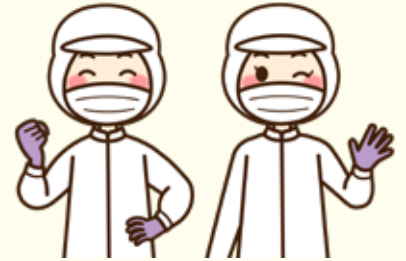


学校給食の安全は、どう守られているの？

学校給食は、文部科学省の示す「学校給食衛生管理基準」に基づいて衛生管理が行われています。薬剤師による点検(年3回)や保健所による衛生監視(年1回)、愛知県学校給食会検査課による衛生管理検査(年1回)など、外部機関による衛生検査や自主点検を実施。1年を通して給食調理従事者や施設、調理器具などの衛生が実際に保たれているかを確認することで、学校給食の安全に努めています。



愛知県学校給食会による衛生管理検査の様子



▲手指の検査(フードスタンプ)



▲器具の検査



▲ATP(ふきとり)検査

給食の人気メニュー ごぼ井を作ってみよう

- 材料 - 4人分

- かつおのだし汁……300~400cc
- ごぼう……1本(150g)
- 豚肉(もも)……120g
- ニンジン……小1本(120g)
- ピーマン……小1個
- しょうが……5g



今が旬!

- 砂糖……大さじ1.5
- しょうゆ……大さじ2
- 清酒……小さじ2
- みりん……小さじ1
- ご飯……4人分

調味料[A]

- 作り方 -

- ① かつお節でだしを取る
- ② ごぼうをたわしでよく洗い、ささがきにして水に5分程度さらす
- ③ 豚肉を1cmぐらいの細切りにする
- ④ ニンジンを短冊切りにする
- ⑤ ピーマンの種を取り、千切りにする
- ⑥ しょうがをみじん切りにする
- ⑦ 調味料[A]を煮立てる
- ⑧ [A]の中にしょうが、豚肉、ごぼう、ニンジンの順に入れる
- ⑨ だし汁を入れて煮含め、最後にピーマンを入れ、ひと煮し仕上げる
- ⑩ ご飯に盛り付けて、完成

