

令和8年

7月 給食だより



桐生市学校給食中央共同調理場
桐生市学校給食新里共同調理場

夏の日差しが強まり、暑さが本格的になってきました。食欲が落ちやすい時期ですが、水分補給とバランスの良い食事で元気に過ごしましょう。

暑い時期は食中毒に要注意！



食中毒というのは、食べ物が原因で起きる病気の1つですが、正しい知識を持っていれば、身を守ることができます。クイズに答えながら食中毒を防ぐ方法を考えてみましょう。

食中毒撃退クイズに挑戦してみよう！

Q1. 食中毒の多くはとても小さな生物「細菌」や「ウイルス」などによって起こりますが、見分ける方法として正しいのはどれでしょう？



①味を確かめてみる



②糸がひくか
どうか確認する。

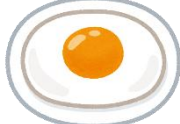


③詳しい検査をする。

Q2. 食中毒を予防するために、必ず中心部まで火を通したほうが良い料理はどれでしょう？(2つまで)



①焼き鳥



②目玉焼き



③ハンバーグ



④おさしみ



⑤ステーキ

Q3. 食中毒を予防するために、みなさんができると「手洗い」があります。

次の文章の の中に下から選んだ言葉を入れて文章を完成させましょう。

食事をする前や、家に帰った時、 をさわるとき、トイレの 、
動物をさわったときに、せっけんをよく 立てて手を洗いましょう。
 は短く切り、学校には毎日きれいな を持っていきましょう。

ハンカチ あと 食べもの あわ つめ

調理場をのぞいてみよう！～スチームコンベクションオーブン～

「スチームコンベクションオーブン(通称スチコン)」は「蒸す」「焼く」「煮る」など、いろいろな調理ができる万能オーブンです。熱い風と蒸気を使って、魚やハンバーグを焼いたり、しゅうまいを蒸したりすることができます。いろいろな料理を、おいしくたくさん作ることができるので、給食作りで大活躍しています。



蒸気を使うことで、ハンバーグや焼き魚はふっくら仕上がります。

中央共同調理場にはスチコンが全部で4台あります。1台のスチコンで最大600人分の魚やハンバーグを焼くことができます！

