

# 食育ニュース

6月22日（月）



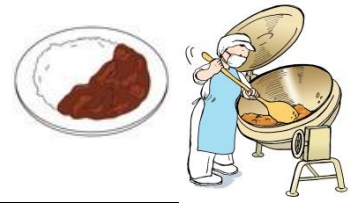
- <器具類の割り当て>
- ★ライス  
→バネトング  
+(食器を持つ手に)手袋1枚
  - ★ルー  
→お玉  
+(食器を持つ手に)手袋1枚
  - ★サラダ  
→手袋1枚
  - ★冷凍アップル  
→バネなしトング
  - ★トレー・牛乳・ストロー  
・箸やスプーンなどを渡す人  
→(両手に)手袋2枚

さて、港南中の給食が始まって3週目に入りました。毎日しっかり味わいよく噛んで食べられていますか？

港南中の給食は、**栄養士**の先生が献立や栄養価などを考え、それを**8名の調理員さん**が調理しています。今は分散登校中ですが、全校となると約**370食**を作ります。



また、給食は**できる限りのものが手作り**されています。例えば、今日のようなハヤシライスやカレー、シチューなどの**ルー**も、**バター・小麦粉・サラダ油のみで、時間をかけて作っています。**  
**インスタントのルーは使っていません。**みなさんの成長を考えた、添加物が入らない安全な給食です。



## 給食室の様子



スープも顆粒だしを使わず、鶏ガラ・野菜の皮などからとり、栄養とうま味を余すことなく調理しています。

材料は、バター・小麦粉・サラダ油だけ。手間と真心を込めた手作りルーです。