

7月給食だより

令和7年（2025年）6月25日（水）

西宮市立津門小学校

試食会を行いました

6/3（水）試食会を行いました。地域の方を招き、約40名が参加されました。

保護者の方からは、「教育の観点から給食に対する位置付けなどを詳しく聞けたこと、苦手な食材に対する接し方、給食にたくさんの方が携わってくださっていることがわかりました。」など、たくさんのコメントを頂きました。



PTAの役員のみなさん

配膳や準備など、

ありがとうございました😊

栄養教諭から

給食室での衛生的な調理、

食指導についての

話をしました

～試食会に参加された感想～

・パンの日は1年～6年生まで同じサイズを食べますか？パンの給食の見本と写真とかあれば、資料の中にあれば、見たいです。

→パンの大きさは低・中・高学年で異なります。日頃の給食の写真やパンの大きさの比較については津門小学校HPで紹介しておりますので、ぜひご覧下さい。（6月20日食育ニュース）

津門小学校HP→



・食品ロスを減らすための取り組みや、過去との比較などが知りたいです

→4年生社会「暮らしとごみ」の学習に関連させ、給食の食品ロス問題について考えます。また給食ボランティアが毎日残量を計測し、掲示しております。（こちらはHPにて紹介しておりますので、ご確認ください）過去との比較については、データが出ましたら給食だよりやHPで紹介させていただきます。

・子供達が実際に食べている食事を知ることが出来た。また作る過程の話が聞けたこと、6年生調理実習の大学との研究連携の話など、興味深い話が聞けて良かった。帰り際に、子供達が教室でモリモリ食べている様子がみられて嬉しかったです。

・初めて食べた給食のお米が、美味しかったのには感激しました。炊き方が良いのと兵庫県産のお米のみを使用しているからなのか、美味しく感激。おかずは丁寧に切られていて、心遣いに感謝。

がっ 7月のこんだて

3日(木) たなばたじる

7/7の七夕にちなんだ献立です。そうめん^{あま}で天^{がわ}の川^{ひょうげん}を表現しています。

4日(金) なつやさいのカレーに

野菜^{やさい}(たまねぎ、かぼちゃ、なす、にんじん、おくら)をたっぷり使ったカレー^{つか}煮です。ルウは、給食室^{きゅうしょくしつ}で手作り^{てづく}しています。

7日(金) えだまめ(くろえだまめ:三田産)^{さんださん}

三田産^{さんださん}の「くろえだまめ」は甘み^{あま}が強く、実^みがふっくらしていることが特徴^{とくちょう}です。三田市^{さんだし}は昼夜^{ちゅうや}の気温差^{きおんさ}が大きく、きれいな水^{みず}と栄養分^{えいようぶん}をたくさん含^{ふく}んだ粘度質^{ねんどしつ}の土^{つち}が、「くろえだまめ」をより美味^{おい}しくします。

○●○エプロン修繕のお願い○●○

7月18日(金)にエプロンを学級で集めます。

その際、お手順をお掛けしますが、袖のゴムがゆるんでいたたり、ボタンが取れている場合、できる範囲で修繕をお願いしております。ボタンやゴムはご家庭のものでも、かまいません。

学校でもボタン等準備しておりますので、お声かけください。



給食のおしごと 衛生管理

○給食を作るとき、最も気を使うのが「衛生的な調理をする」ということです。特に学校給食では、一度に大量の食事を作り、幼い子どもたちに食べてもらうのですから、かなり厳しい衛生管理が必要です。

1 手洗いの徹底



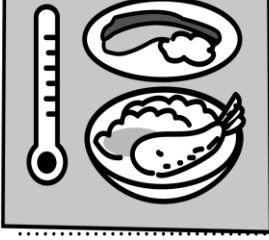
作業が変わるごとにせっけんと消毒液のダブル洗浄。また、直接食べるものは素手でさわらないことになっています。

2 エプロン・器具などの使い分け



肉・魚、野菜、果物など用途に応じて、何種類ものエプロン・器具などを用意し、菌が移らないようにしています。

3 温度の確認



焼く、揚げる、ゆでる、炒めるなど、加熱したものはすべて、内部温度計をさして温度を測り、確認しています。

4 できあがり時間の調整



食中毒は時間とともに倍、倍に増えていきます。できあがり時間を遅くすることも、大切な衛生管理です。



～お知らせ～

1学期 給食 最終日: 7/16(水)

2学期 給食 開始日: 9/1(月)

8/28、8/29は

給食ありません。