

学校給食から  
こんにちは

# 給食の旅へ 出発進行！！



## 安全安心な給食を届けるために

安全な学校給食を子どもたちに安心して食べてもらえるように「**学校給食衛生管理基準**」に則り、調理をしています。

始業前に給食関係者全員が健康状態および服装等のチェックを行っています。身支度を整えたら、調理開始前には手洗い（2回実施）および手指の消毒を行い、それぞれの作業に分かれます。



野菜は必ず3回以上流水で洗浄しています。また、加熱や冷却を行う際は、温度の確認と記録をしています。これから**安全安心な給食作り**を心がけていきます。



この温度なら大丈夫！  
安心だね。

問い合わせ先  
学校給食センター  
☎22-0410

## ★人気の給食紹介★

### 中華風からあげ(ヒョンリンケイ)

ヒョンリンケイは中華風の鶏のから揚げです。ねぎとごま油が入ったタレが香ばしく、おいしさを引き立てます。



#### 材料（4人分）

鶏もも肉	30g×8切	*タレの材料
A 塩	小さじ1/5	ねぎ（小口切り）好みの量
こしょう	少々	砂糖 大さじ1と1/3
しょうゆ	小さじ1/6	酒 大さじ1
酒	小さじ1	しょうゆ 大さじ1
でんぷん	大さじ3	水 大さじ2
揚げ油	適量	ごま油 小さじ3/4

#### 作り方

- ① 鶏もも肉にAの調味料で下味をつけておく。
- ② ①にでんぷんをまぶし、170℃の油で揚げる。
- ③ タレの材料を合わせて一煮立ちさせる。
- ④ ②に③のタレをかけて出来上がり。