



給食だより



令和6年9月
知多市立八幡給食センター

長かった夏休みも終わり、いよいよ2学期が始まりました。まだまだ暑い日が続きますが、1日3回の食事をしっかりととって、毎日を元気に過ごしましょう！

2学期の給食が始まります！

知多市八幡給食センターでは、2学期もみなさんに安全でおいしい給食を提供します。今回の給食だよりでは、衛生管理や食物アレルギーの対応など、知多市の給食について紹介します。

○衛生管理について○…学校給食衛生管理基準に基づき、管理をしています。

<p>ちょうりいん けんこう 調理員は健康チェックをして身だしなみを整えます。</p> 	<p>やさい くだもの 野菜・果物は、3回以上洗いします。</p> 	<p>しょくざい かねつ 食材はすべて加熱します。料理は中心温度を測定し記録します。</p> 	<p>できあ じかんいなし 出来上がってから2時間以内に食べ始められるようにしています。</p> 
---	---	---	--

他にも、月に2回の検便検査、食品の細菌検査など、安全な給食を提供するためにさまざまな取組を行っています。

○食物アレルギー対応について○

…「知多市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」に基づき、対応しています。

★くるみ、そば、落花生（ピーナッツ）、キウイフルーツ、カシューナッツは使用しません。

これらの食材は、発症時に重篤化することが多いため使用しません。

★加工品は、できる限りアレルギーが少ないものを選定します。

全ての加工品について、納入業者から原材料配合表を取り寄せ、選定しています。

★目で見てわかりづらい卵の使用はしません。

ドレッシングや練り物、ハンバーグなどの加工品は、つなぎに卵を使用していないものを選定し、使用しています。

★未加熱の卵は使用しません。

給食で提供する食材は、果物等を除き全て加熱し、中心温度が90℃以上であることを確認しています。また、マヨネーズについてはノンエッグタイプ（卵未使用）のものを使用しています。



お月見を楽しんでみませんか？

2024年の十五夜は9月17日です。

秋の行事といえば、「お月見」です。旧暦8月15日の十五夜は「中秋の名月」と呼ばれ、夜空に浮かぶ月を眺めながら、収穫に感謝してお祝いする風習があります。中秋の名月は、別名で「芋名月」ともいい、里いもをお供えしたり、里いも料理を食べたりする習慣もあります。また、お月見に欠かせないのが、お米から作る月見団子です。地域によって異なり、満月を見立てた丸い形や、里いもの形のものなど、さまざまです。

