

2日（月）★半夏生	3日（火）	4日（水）★季節の食材 魚の骨に注意	5日（木）	6日（金） 魚の骨に注意	《半夏生》 2日 たことじゃがいもの煮物 夏至から数えて11日目にあたる日を「半夏生」といい、関西では稲がたこの足のようになりしっかりと大地に根付くようにとたこを食べる風習があります。 今日は、明石でとれたたこを使った煮物です。明石のたこは立って歩くと言われるほど身が引きしまっていて美味しいです。地元の味を味わって食べましょう。
9日（月）	10日（火） 魚の骨に注意	11日（水）★季節の食材	12日（木）	13日（金）★季節の食材	6日 混ぜいなりごはん 朝から丁寧に作ったおだしがたっぷりしみ込んだ混ぜいなり。今回は酢飯に混ぜていただきます。 《季節の食材》 4日 きゅうり(きゅうりの土佐和え) 土佐和えとは、煎ったかつお節を食材に和える調理法です。今日は旬のきゅうりを使って土佐和えにしています。

23日（月）

★食器具の種類★

大玉

煮物などの大きいおかずや汁もの用です。

めん玉

大玉との違いは横の切れ込みです。うどんの入ったほうとう汁のときに使用します。

パンばさみ

パン用です。

小玉

小おかず（小さい煮物・タレがからんでいるもの）やサラダのときに使用します。ドレッシングがあるサラダは、先に小玉を使って、サラダにドレッシングを混ぜておく配食がスムーズです。

万能トング

トング

揚げ物や小おかず用です。個数のものを配膳するのに便利です。

★衛生について★

- これからは気温が高くなっていく時期です。食中毒を防ぐために、次のことに気を付けましょう。
- 給食時間の前には手洗いをしましょう。特に、給食当番を行う人は準備をする前に身支度を整え、必ず手洗いをしましょう。給食前の健康チェックを行い、発熱や腹痛がある人は、その日は当番をしないようにします。
 - 給食は調理後2時間以内に食べることにしています。衛生上、調理されたおかずだけでなく、パン・ごはん、牛乳の持ち帰りは禁止されています。全て給食時間中に食べきるようにしましょう。
 - 使用した後のおしはきちゃんと洗っておくことも大切です。

お知らせ

2学期の始業式は8月29日（水）
給食開始は8月30日（木）

