

新年度になり、約2週間がたちます。みなさん、給食時にはきちんと身支度はしていますか？  
給食センターでは、衛生面に気を付け、安全・安心でおいしい給食を提供できるように作っています。  
みなさんも衛生と安全に気を付けて、給食の準備をしましょう！

## 給食当番をする前に…

下痢や発熱、腹痛などないか確認する。症状のある人は当番を代わってもらう。



白衣に着替える前にトイレをすませ、手をせっけんでしっかり洗う。

白衣、エプロンがひどく汚れていないかを確認し、身だしなみを清潔に整える。



## 給食当番では…

マスクは鼻と口をしっかりと覆い、帽子は髪が出ないようにかぶる。



1人分の量を確認する。汁物などは底をよくかき混ぜながら盛り付ける。

自分の担当を確認し、しっかり行う。給食当番全員で協力して配膳する。



## ☆レシピ紹介☆

### おからの磯辺焼き

豆腐作りで豆乳をしぼる時にできる「おから」。そのおからを使って作るメニューを紹介します。  
市販のおからでは、状態によって成形しやすいように水を加えて調整しましょう。

4人分

- ・おから 200g
- ・片栗粉 70g
- ・油 適量
- ・しょうゆ 大さじ2
- ・砂糖 大さじ4
- ・酒 大さじ2
- ・のり 4枚

- ① おからと片栗粉をよく混ぜる。水で柔らかさを調整する。
- ② 小判型にして、油を引いたフライパンで両面を焼く。
- ③ 火が通ったら、調味料を加え煮からめる。
- ④ のりを巻いてできあがり♪

