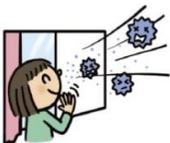
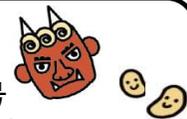


そうせらんちタイムス

令和2年2月号
 匠瑛市学校給食センター



今年は暖冬の影響もあり、市内ではインフルエンザが例年よりは流行していません。しかし新型コロナウイルス(COVID-19)やノロウイルス等、感染症への予防はしっかりとしておきたいですね。



手を正しく洗おう



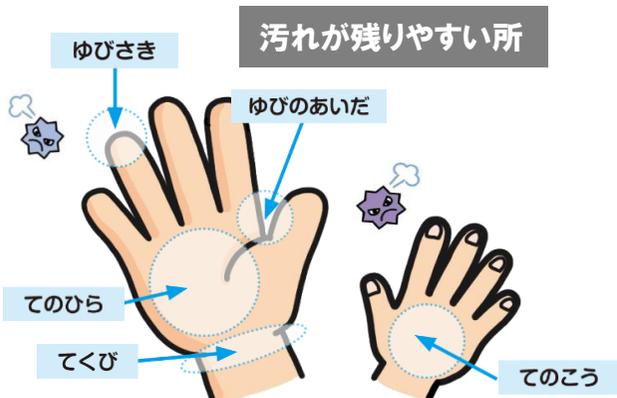
手にはウイルスがついていることがあります。そのままの手で食事をしてしまうと、口や鼻などを通してウイルスが体に侵入してきます。そして症状を引き起こす原因となっています。下の図の手順に沿って、せっけんで手をしっかり洗うことで、感染症を未然に防ぎましょう。

スタート



手洗いのポイント

きれいに洗ったつもりでも、汚れが残りやすい所があるので、しっかり洗おう！



手洗いのタイミングは？



手をふくものはせいかつに！



おどる!? 大匠瑛膳

匠瑛市の食材を
吟味(ぎんみ)せよ！



今年も匠瑛市誕生の日(1月23日)にちなんで、『おどる!?大匠瑛膳(だいそうさせん)』が登場！今回は、すべて給食レシピコンテストの入賞レシピによる給食を実施することができました。市や地域の特色を活かした献立や面白い献立名などバラエティー豊かな匠瑛膳に仕上がりました。

献立紹介

- A 【主菜(小・幼)】高野夏絆さん(共興小)考案「ダイナマイト焼き」
 鰯に甘めのたれがかかっています
- B 【主菜(中)】神澤心晴さん(二中)考案「東総ハンバーグ革命！」
 匠瑛市産もやしのしゃきしゃき食感が味わえます
- C 【汁物】實川蒼唯さん(栄小)考案「季節の野菜と豚々みそスープ」
 地元でとれた旬の野菜を使った豚汁です
- D 【副菜】石崎優花さん(八日市場小)考案「れんこんのオシャレごまマヨ和え」
 赤と黄色のピーマンがオシャレに彩ります



小学校・幼稚園



中学校



緊急捜査!!



匠瑛膳に ダイナマイト!?

今年の匠瑛膳の中でも特にインパクトがあった「ダイナマイト焼き」とは何なのか。共興小学校におじゃましてレシピ考案者の高野夏絆さんに話を聞きました。



ダイナマイトのような色なので「ダイナマイト焼き」です！甘めのたれで、家でもたまに出ています。

普段、家で食べている料理にステキな名前をつけてくれましたね。