

ちょうりいん 安城市 調理員さんの服装

衛生管理のために、白とピンクの白衣と、いろいろなエプロンを使いわけているよ。どの作業でどの色を使っているか、わかるかな？

マスクで鼻と口をしっかりとおうよ

手洗いはていねいに！

つめは大丈夫？髪のはは出ていないかな？お互いにチェックしているよ



給食によけいなものが入らないように、白衣とエプロンにはポケットがないよ

月に2回検便をしているよ

調理員さんは食べ物にも気をつけているよ

ひものない調理場内専用のくつをはくよ



コロコロを使って、白衣のほこりを取ります。

手洗いはていねいに、ひしまで2回洗います。

仕上げのクリーンシャワー（風が出る小さな部屋）で、ほこりを吹き飛ばします。

ちょうりいん いちにち しこと 調理員さんの1日の仕事



つくってみよう！給食レシピ

げんき 元気サラダ



小学校1年生の国語の教科書の「サラダでげんき」にてでくる「りっちゃん」のサラダを給食用にアレンジした献立です。教科書ではトマトも使っていますが、給食ではトマトをゆでることができないので使用していません。

つくり方

- ①とうもろこしは缶を開け、水を切ります。ハムをゆで、冷まします。にんじん、キャベツ、きゅうりを順にゆでて冷まします。
- ②酢や米油、さとう、塩でドレッシングをつくりまします。
- ③ボウルにゆでたハムと野菜を入れ、②のドレッシングを加え、塩こぶとかつお節を加え混ぜます。

完成！

ざいりょう 材料

小学校・中学校（3～4年生）1人分
（家族の人数にあわせ、かけ算してください）

ハム（短冊切り）	…10g
にんじん（千切り）	8g
キャベツ（千切り）	27g
きゅうり（輪切り）	8g
とうもろこし缶	…12g
塩こぶ	1.5g
かつお節（細切り）	0.5g
酢（米酢）	3.6g
米油	0.8g
さとう（上白糖）	2.0g
塩	少々

ドレッシング

給食の元気サラダは野菜やハムに火をとおしているんだよ



人気のピビンバやいかフライのレモン煮などのレシピもホームページに載っているよ。作ってみてね！

公益財団法人安城市学校給食協会
446-0061 安城市新田町吉池71番地
TEL 0566-75-2322 FAX 0566-77-1850
ホームページ <http://www.anjo-school-lunch.jp/>



北部学校給食共同調理場（新田町）
中部学校給食共同調理場（福釜町）
南部学校給食共同調理場（和泉町）

こう 公益 財 団 法 人

安城市

学校給食協会

安城市学校給食協会は、北部・中部・南部の市内3つの調理場でみなさんの給食をつくっています。

今日はあんきゅーと一緒に調理場の仕事の様子を見てみましょう！

こんにちはあんきゅーだよ。給食で1日の1/3の栄養がとれるんだよ。楽しく食べて元気もりもり！

