

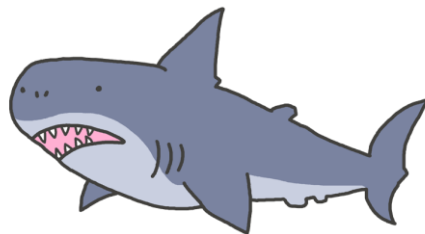
12/23(水)今日の給食一口メモ

今日のひとくちメモは、「モロの竜田揚げ」についてです。

モロは栃木県で昔からよく食べられている魚です。地域によって「モウカ」「サガンボ」などの呼び名がありますが、その正体は「ネズミザメ」という体長3メートルを超える大きなサメです。栃木県では煮付けやフライにして食べられています。

竜田揚げは、しょうゆやみりん、酒で下味をつけてから、かたくり粉をまぶして揚げつけていきます。給食室で一枚一枚手作りしています。

味わって食べましょう。



きょうのもりつけ

12/24(木)今日の給食一口メモ



今日のひとくちメモは、「コロナウイルス予防のために」についてです。

コロナウイルス対応の給食は慣れてきましたか？慣れてきたところで再確認をしたいと思います。

①手は石けんを付けて、きちんと手のひら、手の甲をこすり合わせて手洗いをしていますか？

ただ、泡を付けただけではウイルスはなくなりません。しっかり手をこすり合わせて洗いましょう。

②配膳の準備中は静かに前を向いて席に座っていますか？

席を出歩いていませんか？ウイルスはちりやほこりにつきやすいので、静かに配膳しましょう。

③給食中は話をせずに前を向いて食べられていますか？

マスクを外している食事中は最も感染しやすい時間です。

食べる事に集中して、話をしないようにしましょう。

④食べ終わったらマスクをして席で待っていますか？

早く食べ終わったからといって、マスクをせずに話をしていますか？

もし自分が症状のない感染者だったら、常に行動に気を付けましょう。



きょうのもりつけ