令和８年

11月 給食だより

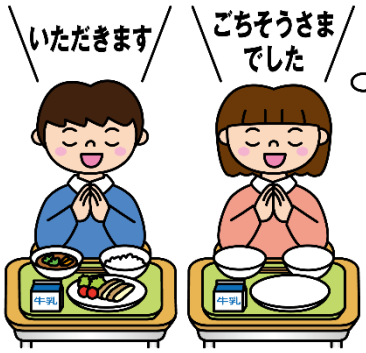


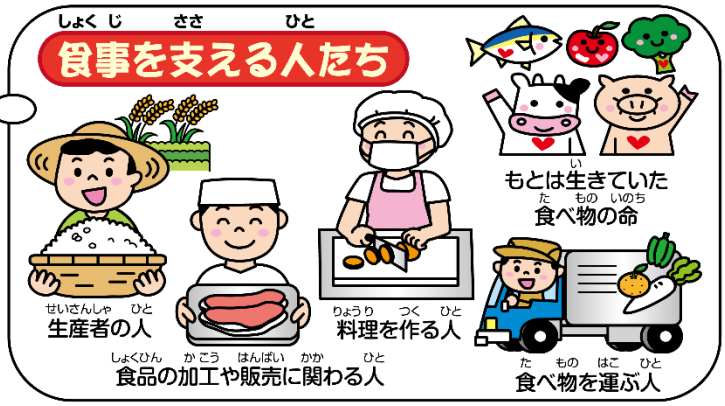
桐生市学校給食中央共同調理場
桐生市学校給食新里共同調理場

秋が深まり、朝夕の冷え込みが感じられる季節となりました。１１月は実りの秋でもあり、おいしい食べ物がたくさんあります。しっかり食べて元気に過ごしましょう。

食べ物を大切にいただきましょう

１１月２３日は「勤労感謝の日」。食べることは、たくさんの人の勤労に支えられていることを忘れずに！日々の食事を大切にできると良いですね。

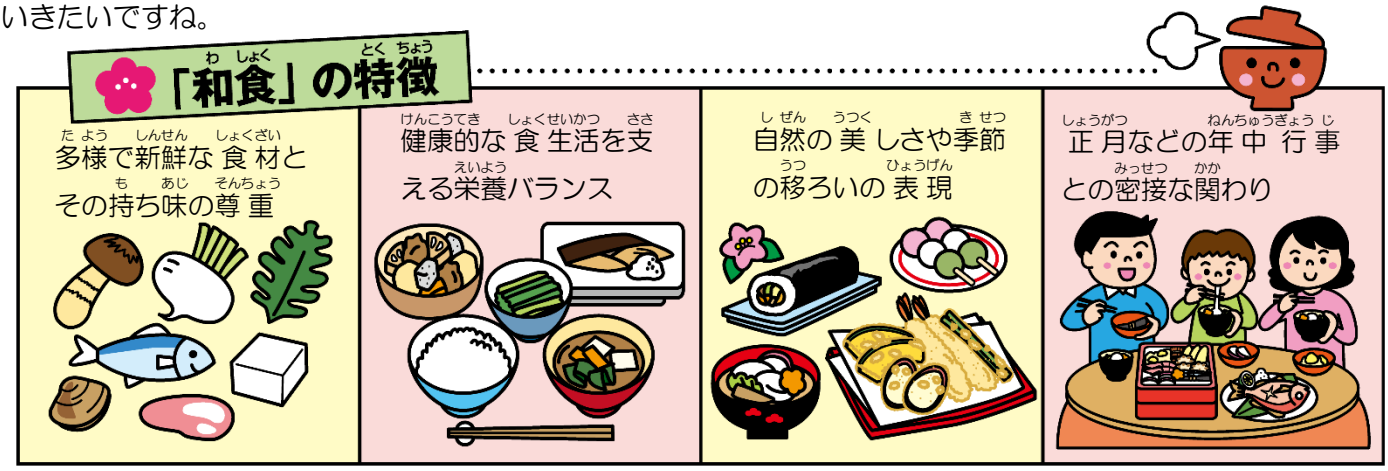




11月24日は「和食の日」です

和食は２０１３年にユネスコ無形文化遺産に選ばれました。料理としての和食はもちろんのこと、季節感や栄養バランスの良さ、行事食などもすばらしい文化として認められています。これからも和食を大切にしていきたいですね。

「和食」の特徴



●●● 日本の食文化を大切にするために、心がけたいこと ●●●

食器を正しく並べましょう



「いただきます」「ごちそうさま」を心を込めて言いましょう



お箸を正しく使いましょう



地域に伝わる郷土料理や行事食を味わってみましょう



調理場をのぞいてみよう！～真空冷却器～

真空冷却器は、サラダやあえ物に使う野菜をゆでた後、冷やすために使います。機械の中の気圧を下げることで食品の熱を短時間で取りのぞき、素早く冷却することができます。そのため、食品を安全な温度まで効率よく冷やすことができ、細菌が増えやすい温度帯にある時間を短くすることにつながります。



サラダやあえ物に使用する野菜は、すべて加熱しているので、真空冷却器を使って冷やします。



サラダやあえ物を安全でおいしい状態で提供するために欠かせない機械です。