

～牛乳パックのリサイクルをしよう～

10月に入り暑さが和らぎ、過ごしやすい季節になってきましたね。9月に行った活動を紹介します。

2年生が1年生に牛乳パックのリサイクルの仕方を教えてくれました。この日のために2年生はたくさん練習をしてきました。1年生に教えるのが楽しみだった児童も少し緊張気味の児童もいましたが、みんな丁寧に上手に教えていました。1年生も2年生に教えてもらうのが楽しみだったようで、しっかり説明を聞きながら取り組むことができました。



2年生が練習用の牛乳パックをたくさん準備しました。

《10月の献立より》

10月1日に実施する『マーマレードチキン』を紹介します。調味料に漬けて焼くだけなので簡単に作れます。マーマレードが入っているので焦げやすい場合は、アルミホイルを被せるなど工夫してみてください。

鶏もも肉（切身）	4切れ （1切れ50g）	<作り方> ①鶏肉を調味料（塩～白ワイン）に漬け込む。 ②鉄板に①を並べて焼く。 ※給食では180度20分で焼いていますが、ご家庭のオーブンに合わせて調整してください。
食塩	少々	
白こしょう	少々	
にんにく	少々	
マーマレード	20g	
しょうゆ	小さじ2	
白ワイン	小さじ1	

☆給食室より☆

やっと涼しくなってきましたね。今回は夏の調理室についてお話しします。例年に比べて今年の夏はいつもより暑く感じました。給食室にはエアコンはありません。午前中は調理作業のため、白衣・帽子・マスクの着用は必須です。また埃や虫の侵入を防ぐために10時以降は窓を閉め切って作業をしています。室温計はいつも36度くらいを示していますが、火を扱う釜やフライヤー（揚げ物をする機械）の近くはもっと暑くなります。調理員さんも滝のように汗を流しながら毎日頑張っています。そんな中、9月中旬に冷風機が届きました。エアコンほど涼しくはありませんが、風が当たるといくらか作業はしやすいようです。引き続き体調に気を付けながら、おいしい給食を作れるよう力を合わせて頑張っていきたいと思います。

