



やまとし がっこうきゅうしょく まな
大和市の学校給食を学ぼう



てづく
① 手作り

だしは豚の骨や昆布やかつお節からとり、シチュー
 のルーは小麦粉とバター、油で作っています。食
 中毒が少ない冬場(11~3月)はハンバーグや
 餃子、しゅうまい、コロッケなども手作りします。



しょくざい
② 食材

季節の旬の食材を取り入れています。

★旬の野菜を考えましょう。



えいせいかんり
③ 衛生管理

手は石鹸で2度洗いしています。

専門機関による定期的な検査をしています。

★手洗いチェッカーを体験しましょう。

