

1月24日～30日は全国学校給食週間！

## 知っていますか？ 学校給食の食器



皆さんは学校給食で使われている食器が、どのようなものか知っていますか。本市の学校給食では、調理だけではなく、食器も衛生的かつ安全であることを考えています。食器は計画的に更新し、平成28年度は小学校、平成29年度は中学校の食器を新しくしました。今回は、学校給食で使われている食器のうつり変わりを紹介します。

### 平成6年～12年 ポリカーボネート製



金属製から樹脂製の食器に変わり、熱い物を入れても手で持ちやすくなりました。

児童生徒から募集した本市オリジナルのイラストが取り入れられました。

### 平成12年～28年 ポリプロピレン製



軽くて耐熱性に優れている素材です。3回の更新が行われ、長期にわたり使用されました。

新しいイラストも取り入れられました。

### 平成28年～現在 ポリエチレンナフタレート製

現在、使用している食器です。平成28年度から小学校、平成29年度から中学校で使われています。

食器に食べ物の色が移りにくい素材で、傷がつきにくい加工がされていて、快適に使用できます。

全国学校給食週間には、市内小中学校で魚やかまぼこなどの地場産物を取り入れたふるさと給食を実施します。

ふるさと給食の定番「しおがまサラダ」のレシピを紹介します！



源 ねりかま

#### 材料(2人分)

生わかめ20g、笹かまぼこ1枚、きゅうり2/3本、むきえび50g、いか30g、キャベツ1枚、A(レモン汁大さじ1強、濃い口しょうゆ大さじ1、砂糖大さじ1、サラダ油大さじ2、七味唐辛子少々)

#### 作り方

- ①わかめは2等分に切りさつとゆでる。むきえびといか(短冊切)もゆでておく。
- ②笹かまぼこはせん切り、きゅうりは輪切り、キャベツは食べやすい大きさに切る。
- ③キャベツはさつとゆでて水気を切っておく。
- ④Aを混ぜ合わせてドレッシングを作り、すべての材料をあえて完成。



☎ 教育総務課保健食育係 ☎ 355-8461

## 交通ルールを守りましょう！

県内では平成29年1月から10月末までの間に、交通死亡事故が34件発生しました。そのうち、高齢者の交通死亡事故が20件でおよそ6割を占めています。交通ルールを守り、無理のない歩行と運転を心がけましょう。

### 交通事故防止のポイント



#### 運転者は…

- 進行方向だけに気をとられないようにしましょう。
- 長年運転してきた慣れからの油断運転に気をつけましょう。
- 自分自身の能力の変化を自覚しましょう。(※)

(※)高齢ドライバーの方は、交通安全講習・実技研修・運転適性検査などを定期的に受けましょう。運転に支障があれば運転免許証を自主的に返納しましょう。

#### 歩行者は…

- 夜間の外出は、明るい色の服装を心がけ、反射材を身につけましょう。
- 車の直前・直後は絶対に横断しないようにしましょう。
- 横断歩道や信号機のあるところを横断しましょう。

### 冬道の安全運転 1・2・3運動

- 1 割 スピードダウン
- 2 倍 車間距離をとろう
- 3 分 早めに出発しよう



凍結、滑走が予想される橋の上、トンネル出入り口、カーブ、交差点、日かげなどでは、手前での十分な減速や、路面状況を的確に把握して安全速度を守りましょう。

### 夕暮れ時の交通事故防止！ 合言葉は「ラ・ラ・ラ」

- ライト・オン ～早めのライト点灯～
- ライト・アップ ～目立つ装備・服装～
- ライト・ケアフル ～右側注意～

☎ 市民安全課市民生活係 ☎ 355-6486