

給食だより

令和 3年 6月 号
横浜市立丸山台小学校
校長 倉本 恵
栄養職員 山根 洋子

だんだんと気温が高くなり始め、湿度も上がってじめじめとする季節になってきました。

高温多湿の環境では、食中毒の原因となる細菌の動きも活発になり、細菌性の食中毒が発生しやすくなるので、注意が必要です。

6月の献立について



- 食育月間にちなみ、学校における食育の視点に示されている食事の重要性や、日本の文化などを伝える献立を取り入れました。
- 日本の文化的な食品を取り入れました。(切り干し大根、梅干し、納豆、焼きのり)
- 開港記念日にちなみ、開港の地である横浜の国際色豊かな食を意識して、かかわりの深い国々の料理を取り入れました。(チンジャオロースー、ビビンバ、ラタトゥイユ)
- 東京オリンピック・パラリンピックにちなみ、開催地である東京になじみのある料理を取り入れました。(塩ちゃんこ汁)
- 「歯と口の健康週間」にちなみ、かみごたえのある食品を取り入れました。(きびなごフライ、割り干しだいこん)

6月独自献立



- 6月12日(土)丸小の40さいハッピーバースデー集会のため独自献立になります。
〈6月14日(月)献立と同じ〉

はいがごはん・牛乳・ツナそぼろ
じゃがいもの炒め物・豚汁



食中毒に気をつけよう!

食中毒とは、一般に飲食物を介して体に取り込まれた病原微生物やウイルス、有毒物質により、引き起こされる病気です。腐ったり、変質したりしたときのように、においや色を引くなどの外見上の変化がないこともあり、見た目では判断できないケースもあります。予防に努めることが大切です。

【うちのひととやってみましょう!】

 <p>○生ものはなるべくとらず、熱を加えたものを食べる。</p>	 <p>○調理したものはなるべく早めに食べる。残ったものは冷蔵庫で保存し、早めに食べきる。</p>	 <p>○調理前には必ず手をよく洗い、まな板や食器は常に清潔に保つ。野菜や果物はよく洗って食べる。</p>
 <p>○消費期限表示のあるものは、よく確かめてから購入する。</p>	 <p>○ペットボトルの飲料は飲みきれるサイズのものを選び、開封したら早めに飲みきる。</p>	 <p>○変だと感じたものは口にせず、思い切って処分する。</p>

冷蔵庫に入れていても菌は増えます!

冷蔵庫に入れても、菌の増殖を遅らせるだけで、菌は無くなりません。

注意が必要です!!

学校給食の取り組み



安全・衛生に気をつけて、おいしい給食を作っています。

◎ きゅうりなど、サラダ・即席漬などに使用する野菜もすべて加熱しています。

沸騰した湯に入れ、湯の温度85℃以上で30秒加熱を確認してからすぐに水冷して使用します。

◎生で使用するくだもの類は、流水で3回以上洗浄してから提供しています。