

# 6月 給食だより

©少年写真新聞社2025



梅雨が近づき、高温多湿の季節になりました。細菌がふえやすい季節なので給食づくりでは細心の注意を払っています。ご家庭でもお子さんの手洗いの様子を見ていただき、清潔に洗えているか確認していただくと安心できます。

## 給食では食中毒予防に心掛けています

- 調理員が毎日「日常点検表」に沿って、およそ80項目を確認しています。
  - ・給食従事者の発熱や手指の怪我、腹痛の有無
  - ・使用する水の異味、異臭、異物の有無と残留塩素濃度の確認
  - ・冷蔵庫や冷凍庫の温度確認
  - ・加熱料理は十分な加熱(85℃以上に達しているか)を確認し、その時の温度と時間を記録
  - ・配食を始めた時間と終了した時間の記録
  - ・給食当番が取りに来た時間の記録
- 校長先生は児童が食べる30分以上前に検食し、次の点を確認します。(右側写真…通常の給食と除去食)
  - ・野菜・果物は十分洗浄されているか。
  - ・異味、異臭、異物等の異常はない。
  - ・加熱調理は適切に行っている。
- 年に一度区福祉保健センターから食品衛生監視員が来校し、調理作業は衛生的か、給食施設に問題はなにか等を確認します。
- 毎月1回、本校の学校薬剤師が来校し、給食室の衛生状態を確認します。



## きれいに手を洗えていますか

給食時間に児童の手洗いの様子を見て回っていますが、石鹸を使わない児童、洗い方が雑な児童、ハンカチがなく白衣で手を拭いている児童を時々見かけます。丁寧に洗っている児童も、もちろん大勢います。

ご家庭でも、お子さんの手洗いの様子確かめてみては、いかがでしょうか。右のイラストに手洗いの手順を載せました。最後に水で流します。これを参考にして、清潔な手洗いを心がけましょう。

お子さんが登校する際、ハンカチを持っているか、声掛けをお願いできたらと思います。

## 正しい手洗いの方法



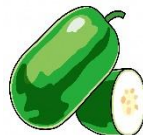
## 6月の献立

- ◆ 6月の食育月間にちなみ、「食事の重要性」や「日本の食文化」などを伝える献立を取り入れました。
- ◆ 日本の伝統的な食品として梅干しや割干しだいこん・納豆を取り入れました。
- ◆ 6月2日の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、横浜に関わりの深い国々の料理、ゆかりのある献立を取り入れました。  
チンジャオロースー ラタトゥイユ ビビンバ
- ◆ 「歯と口の健康週間」にちなみ、かみごたえのある献立を取り入れました。  
きびなごフライ、ごぼうのきんぴら 割干しだいこんの甘酢あえ
- ◆ 旬の食品を多く取り入れました。
  - きゅうり トマト ピーマン さやいんげん  
なす いわし きびなご とうがん ズッキーニ

### 割り干し大根

大根を縦に割って天日干しにした日本の伝統的な保存食です。

大根を乾燥させることで旨味や栄養価が凝縮されていて、生の大根と比べて、カルシウムや食物繊維、鉄分が何倍も多く含まれます。



## 夏野菜の勉強をしたよ

2年生は生活科で、「なつやさいをそだてよう」とう学習をしています。これまでの栽培経験を活かして夏野菜を栽培し、夏野菜が命をもっていることや成長していることに気づき、夏野菜に親しみをもち、大切にできるようにします。

児童は事前に、夏野菜や育て方を各自調べました。そして、5月11日に栄養職員から夏野菜について学びました。

内容は夏野菜の特徴と種類です。

### <特徴>

- 夏にたくさんとれる。
- 夏においしい。
- 水分たっぷり
- 体を冷やす



### <種類>

形は小さい丸、色は赤、給食ではスパゲティに使うことが多い食べ物は何でしょうと、それぞれの特徴をヒントで出し、児童が食品名を考えました。



夏野菜は夏が旬の野菜で、ビニールハウスでなく、畑で太陽の光を浴びて育ちます。燃料でビニールハウス内を温める必要がないので、生産にかかるコストが安く抑えられます。また、この季節はたくさん収穫できるので、値段が比較的安めです。また、ビタミン等の栄養も豊富です。

ご家庭でも、夏野菜を進んで食卓にのせて、お子さんと話題にしてみてもいいのではないでしょうか。