

平成 29 年 5 月 23 日 (火)

中央学校給食センター

【献立名】 セルフフィッシュバーガー タルタルソース 牛乳
ミネストローネ ゴールドキウイ



【ひとロメモ】

食事の前に手洗いすることの大切さを確認しよう

(食事と安全・衛生)

今日のためには、「食事前に手洗いすることの大切さを確認しよう」です。

みなさんは、給食の前にきちんと手を洗っていますか？午前中、学校で活動していると手にはたくさんの目には見えないばい菌がついています。そのため、そのまま給食の配膳をしたり、パンを食べたりすると、ばい菌がみなさんの口の中へ入り、食中毒をおこしてしまうかもしれません。今日は手洗いのチェックをしてみましょう。

- ① 石けんを、よく、泡立てましたか？
- ② 指先、指の間、手のひらと甲、親指、手首まで、きちんと洗いましたか？
- ③ 水で泡をしっかり、洗い流しましたか？
- ④ きれいなハンカチで、ふきましたか？

正しく手洗いをして安全に給食を食べましょう。



平成 29年 5月 23日 (火) 第二学校給食センター

【献立名】 バターロール 牛乳 ソース焼きスパゲティ ごぼうチップス
いちご入りフルーツポンチ キャンディチーズ



【ひと口メモ】

丸亀産いちごについて

今日のイチゴは、「さぬきひめ」という品種です。さぬきひめは、平成 12 年に香川県で生まれた上品でかわいらしいイチゴです。たくさんの人にかわいがってもらいたいとの思いを込めて「さぬきひめ」と名づけられました。

イチゴは、人気のある果物ですが、もともとは、野原に自然にあった小さな野イチゴを、品種改良を繰り返したり、栽培技術を向上させたりして、今のように、大粒で甘くておいしいものにしたのです。イチゴの生産量が最も多い県は栃木県ですが、香川県内でも三木町や綾川町、観音寺市などで多く栽培されています。今日のイチゴは、丸亀市垂水町の江戸さんのイチゴです。よく味わっていただきましょう。



平成 29 年 5 月 23 日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】

セルフフィッシュバーガー 牛乳
ミネストローネ ゴールドキウイフルーツ

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ・きゅうり・玉ねぎ



【ひとロメモ】

きちんと手洗いしていますか？

みなさんは、給食前に必ず手洗いをしていますよね？手洗いは、食中毒を予防する3つのきまり、① 菌をつけない② 菌を増やさない③菌をやっつけるのうち、一番最初の「① 菌をつけない」にあたります。

手の中で、菌がたくさん、ひそみやすいところは、爪や指先、指の間、親指のまわり、手首、手のしわです。これらの場所を特に注意して手洗いをしましょう。また、水だけではなく、せっけんを使って洗い、きれいに泡を流しましょう。最後に清潔なハンカチで手を拭いたら手洗い完了です。

