

平成 30 年 7 月 12 日 (木)

中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 手作りハンバーグ  
元気サラダ ABCスープ 冷凍みかん



【ひと口メモ】

## 石けんを使って手を洗おう

(食事と安全・衛生)

今日は城辰小学校のリクエスト献立です。

みなさんは、給食の前に石けんを使って手を洗っていますか。手は、いろいろなものをさわるため、汚れやすいところです。きれいに見えていても汚れやばい菌がついていることがあります。

手洗いが不十分でばい菌がついたまま食事をすると、食べ物をとおして体の中に入り込み、それが食中毒の原因になります。汚れやばい菌は、水だけで洗うよりも石けんを使って洗ったほうが落ちやすくなります。

手を洗うときは、石けんをよく泡立ててから洗いましょう。



平成 30 年 7 月 12 日 (木) 第二学校給食センター

【献立名】 セルフドッグ (さぬきの夢パン) ウインナー いためキャベツ  
パンプキンシチュー 丸亀の桃入りフルーツポンチ



【ひと口メモ】

## 旬の桃を味わおう

(勤労と感謝)

今日のフルーツポンチには、夏が旬の桃が入っています。

この桃は、丸亀市飯山町と綾歌町でとれたものです。

香川県は、日照時間の多さと降る雨の量が少ないことで古くから良質な桃の産地です。桃の出回り時期は、6月の末から8月の半ばまでと、ごく短い期間しか味わえない夏の代表的な果物です。

丸亀市の飯山町と綾歌町は、「飯南の桃」として人気があり、県外にもたくさん出荷されています。飯南地域の桃の農家は約170戸で、昨年の収穫量は約350トンでした。1個中ぐらいの桃の大きさと数にたとえると、約140万個の桃がとれたことになります。

桃の栽培で大変なことは、桃は傷みやすいので、やさしく扱うことや鮮度がおちないうちに収穫したらすぐに出荷場に持っていかなければいけないことだそうです。

地元の生産者に感謝して、瀬戸内の太陽をあびた桃をおいしくいただきましょう。

平成 30 年 7 月 12 日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 手作りハンバーグ  
元気サラダ ABC スープ 冷凍みかん

《今日の丸亀産の食材》

卵、トマト、玉ねぎ、  
キャベツ、きゅうり



【ひと口メモ】(食事と安全・衛生)

## 石けんを使って手を洗おう

みなさんは、給食の前に石けんを使って手をあらっていますか。手は、いろいろなものをさわするため、汚れやすいところです。きれいに見えていても、手洗いが不十分だと、汚れやバイ菌がついていることがあります。

手洗いが不十分で、バイ菌がついたままだと、食事をした時に食べ物をとおして体の中に入り込み、それが食中毒の原因になります。汚れやバイ菌は、水だけで洗うよりも石けんを使って洗ったほうがおちやすくなります。手を洗うときは、石けんをよく泡立てから洗いましょう。