

【献立名】 手巻きずし 牛乳 月菜汁



【ひと口メモ】

手をしっかり洗おう

(食事と安全・衛生)

みなさん、食事の前の手洗いは、きちんとできていますか？

手はきれいに見えても目に見えないばい菌がたくさんついています。特に手巻きずしは手を使って食べるので、手を丁寧に洗って清潔にしておくことが大切です。

手洗いがきちんとできたかどうか、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、手首まできちんと洗いましたか？
- ③水であわをしっかりと洗い流しましたか？
- ④きれいなハンカチでふきましたか？

手洗いをきちんとして、新型コロナウイルスや食中毒を起こすばい菌を食べ物と一緒に口に入れないようにしましょう。

令和3年3月22日(月) 第二学校給食センター

(献立名) ドライカレー(ターメリックライス) 牛乳 フレンチサラダ
ヨーグルト 【小中】ミニトマト



【ひとロメモ】

仲間と楽しく食事をしよう

(社会性)

みなさんは、「同じ釜の飯を食う」ということわざを知っていますか？これは、同じ釜で炊いたご飯を分け合って食べるということが転じて、苦しいときも楽しいときも生活をともにしてきたかけがえのない仲間のことを言います。

1年間一緒に給食を食べてきたクラスはどうでしたか？今年度は、コロナウイルス感染防止のため、友達と向かい合って会話をしながら食べることができませんでした。給食センターの大きな釜で炊いたごはんを食べているみなさんは、まさしく「同じ釜の飯を食った仲間」です。

今日は人気メニューのカレーですね。クラスの友達と一緒においしくいただきましょう。

令和3年 3月 22日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】手巻き寿司
牛乳 月菜汁

《今日の丸亀産の食材》
大根 小松菜
葉ねぎ



【ひとロメモ】

手を洗おう

(食事環境の整備)

今日のめあては、「食べる前の手洗いの大切さを知ろう」です。

手は、いろいろなものを触るため、目には見えない汚れや菌、ウイルスなどがついていることがあります。そして、その汚れを別の場所に運んでしまいやすいところです。

冬に多いノロウイルスによる食中毒は、手や食べ物などを通してノロウイルスが口や鼻から入って感染し、下痢や嘔吐などの症状が出ます。アルコールによる消毒がきかないため、予防には石けんを使った手洗いが効果的です。指と指の間や親指、手首など、洗い残しやすいところに注意して、ていねいに洗うようにしましょう。

また、体調が悪い時は、先生に伝えて給食当番をかわってもらいましょう。