

【献立名】 手巻きずし 牛乳 豆腐とわかめのみそ汁



【ひとロメモ】

## 「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食事をするように心がけましょう。

令和4年 3月 14日(月) 第二学校給食センター

(献立名) セルフ手巻きずし 牛乳 月菜汁



【ひとロメモ】

## 感染症や食中毒をふせぐ手洗いについて知ろう

(社会性)

いろいろなものを触る手には汚れがたくさん付着しています。手を洗わずに食事をしたり、口や鼻、目などを触ったりすることで手についた菌やウイルスなどが体に入り込み、感染症や食中毒に感染してしまうことがあります。

これからの予防に有効なのは、石けんを使った「手洗い」です。石けんを使って手のひらや手の甲はもちろん、洗い残しやすい指の間、親指、指先やつめ、手首もしっかりと洗い、よくすすぎ、清潔なハンカチやタオルでふきましょう。

きれいに手を洗うと自分だけでなく周りの人への感染も防ぐことができます。

令和4年 3月 14日(月)

飯山学校給食センター

【献立名】手巻き寿司

牛乳

豆腐とわかめの味噌汁

《今日の丸亀産の食材》

葉ねぎ



【ひと口メモ】

## 楽しい食事

(楽しく会食すること)

今日のめあては、「楽しく食事をしよう」です。

今日の給食は人気メニューの「手巻き寿司」ですね！楽しく食事ができていますか？

ところで、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？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。仲間と一緒に食べて、食べ終わったあと、おいしかったメニューについて話すのも楽しそうですね。

今のクラスの仲間と給食を食べるのも残り少なくなってきました。楽しい給食時間になるといいですね。