

令和 6 年 6 月 25 日（火） 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 かぼちゃのかのこ揚げ キャベツと肉団子のスープ
 フルーツポンチ 小魚アーモンド（中のみ）



【ひとロメモ】

ていねいに手洗いをしよう

（心身の健康）

梅雨のこの時期は、食中毒をおこすバイ菌が、大活躍する時期で、特に衛生に気をつけなければなりません。食中毒の予防には、正しい手洗いが効果的です。学校で活動している手にはたくさんの目に見えないバイ菌がついているので、給食の前には必ず手を洗いましょう。

今から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。

令和6年 6月 25日（火） 第二学校給食センター

（献立名） 小型ミルクパン 牛乳 なすとトマトのスパゲティ
白身魚のさくさく揚げ ひじきとツナのサラダ



【ひとロメモ】

なすやトマトの色について知ろう

（食品を選択する能力）

太陽の日差しが強い季節です。日に当たるほど、なすやトマトの色はむしろ濃くなっていきます。野菜の色には、生物が生存する上で大切な働きがあることがわかり、注目されるようになりました。

もともと植物は動くことができないために、子孫を残すには動物に実を食べてもらい、種をまきちらす方法があります。そのためには、なすの紫やトマトの赤のように色が目立ったほうがいいというわけです。

それだけでなく、野菜の色には、わたしたち体の病気や老化の原因を防いでくれる働きがあることもわかってきました。

健康のために夏野菜をしっかりとりたいですね。

令和 6 年 6 月 25 日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳

かぼちゃのかのこ揚げ

キャベツと肉団子のスープ

フルーツポンチ (中: 小魚アーモンド)

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ チンゲン菜 玉ねぎ



【ひとロメモ】

手洗い

(社会性)

今日のめあては、「ていねいに手を洗おう、食中毒について知ろう」です。

梅雨は一年でもっともたくさん雨が降り、湿度や気温が高いので食中毒を起こすバイ菌が増えやすくなる時期です。食中毒予防の3原則は「つけない」「増やさない」「やっつける」ですが、まず私たちが給食の時間にできる予防法は「つけない」ことです。

「つけない」というのは、すなわち、給食の準備をする前に一人一人が石けんを使って、しっかり手洗いをする、ということです。手洗いをしていない状態だと人間の手には約100万個ものバイ菌がいると言われています。

健康で元気に過ごすためにも石けんでていねいに手を洗い、きれいなハンカチでふくことを習慣づけましょう。