

令和7年 6月 12日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 ミルクパン 牛乳 かぼちゃのかのこ揚げ
キャベツと肉団子のスープ フルールポンチ



【ひと口メモ】

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7年 6月 12日(木) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 うずら卵とアスパラガスのクリーム煮
キャロットサラダ ココアビーンズ



【ひとロメモ】

アスパラガスの食べている部分について知ろう

(食品を選択する能力)

植物のからだは、根・茎・葉からできています。アスパラガスは、根・茎・葉のどの部分を食べているでしょうか。

答えは茎です。もっと正確にいうと、若い茎と葉の部分を食べています。

アスパラガスと同じく茎を食べる野菜には、「たけのこ」があります。

今日は「うずら卵とアスパラガスのクリーム煮」をとりいれています。旬の野菜を味わって食べましょう。

令和 7年 6月 12日 (木)

飯山学校給食センター

【献立名】 ミルクパン

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

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ 玉ねぎ チンゲン菜



【ひとロメモ】

ていねいに手洗いをしよう

(心身の健康)

ムシムシ、ジメジメした、つゆの季節になりました。

1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。手のバイ菌は、水だけの手洗いで約1万個に減り、石けんを使って30秒手洗いすると約数百個に減ると言われています。

健康で元気に過ごすためにも石鹸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。