

令和 7 年 10 月 14 日 (火) 中央学校給食センター

【献立名】 セルフチキンバーガー 牛乳 クラムチャウダー
小魚アーモンド (中のみ)



【ひとロメモ】

きちんと手を洗おう

(食品を選択する能力)

みなさん、給食の前にはきちんと石けんで手をていねいに洗いましたか？手には、目に見える汚れだけでなく、目に見えないばい菌やウイルスがたくさんついています。それらは石けんを使って、ていねいに洗えばほとんどとれるので、食事の前や外出から帰ったときは石けんで手洗いをしましょう。時々、水だけで手を洗っている人を見かけます。それでは、ばい菌が浮き出てくるだけで手にばい菌はたくさんついたままです。必ず石けんを使って手を洗うようにしましょう。

今日はセルフチキンバーガーです。手のばい菌やウイルスが口の中に入らないように、きれいな手で給食を食べましょう。

令和7年 10月 14日（火） 第二学校給食センター

（献立名） セルフサンド 牛乳 クラムチャウダー
【中】ぶどうゼリー



【ひとロメモ】

石けんを使って手を洗おう

（食品を選択する能力）

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。人の手の肌は薄い膜のような油分でおおわれています。手が汚れると、汚れた成分がこの油分と混ざって水洗いしただけではなかなか落ちません。

そこで、石けんの出番です。ふつう油と水は混ざりあいません。石けんにはこの2つをくっつける力（成分）があります。まず油となじみやすい石けんの成分が汚れを包みこみます。次に水となじみやすい成分が水とくっついて、汚れが水の力で細くなって、流されると汚れがおちてくるのです。

手を水でぬらすだけでは、ばい菌がうき出るだけで汚れはおちません。食事の前には、必ず石鹸を使って手洗いをしましょう。

令和 7年 10月14日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】

セルフチキンバーガー(丸形コッペパン)

牛乳(鶏肉の照り焼き)(ゆで野菜)

クラムチャウダー(中)小魚アーモンド

《今日の丸亀産の食材》

じゃがいも にんにく チンゲン菜



【ひと口メモ】

手洗いをしっかりしよう

(心身の健康)

今日の給食は、手で持って食べるセルフチキンバーガーです。みなさんは、給食の前によく手を洗いましたか？

感染症の予防で大切なことは、手洗いです。特に食事の前には、必ず石けんをつかって、丁寧に洗いましょう。手洗いはしっかりできても、周りには、目には見えない菌がたくさん付着しています。特に床はトイレとつながっているところです。給食の食器カゴ、食缶、フタは絶対に床に置かないようにしましょう。

また、給食が始まる前に給食当番の健康チェックをすることになっていますが、お腹が痛い時や、はき気などの症状がある人は当番を代わってもらうようにしましょう。

これらのことに気をつけて、みんなで給食の環境を整えましょう。