

6月

きゅう しよく

給食だより



令和4年6月号

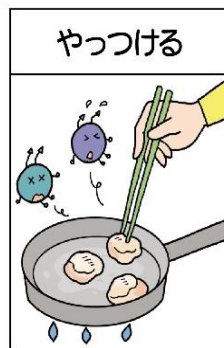
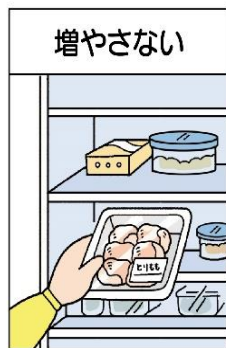
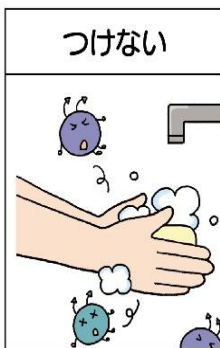
愛川町立半原小学校

梅雨の季節がやってきました。寒暖差が激しくなるこの季節は、体調を崩しがちです。じめじめと湿度が上がってくるので、食中毒などの細菌が繁殖しやすい季節でもあります。気分が下がりがちな季節ですが、体調、衛生管理には十分に気を配りましょう。



食中毒を予防しましょう

食中毒予防の原則は、食中毒の原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」です。石けんを使った手洗いを徹底し、食品購入後は早く冷蔵庫に入れて、冷蔵庫を過信せずに早めに食べること、肉、魚などはしっかりと加熱し、特に肉は中心までよく加熱することが大事です。



食中毒になるとどうなるの？

食中毒になると、多くの場合、おう吐、腹痛、下痢、発熱などの症状を引き起こします。家庭での発生は症状が軽かったり、発症する人が少なかったりすることから、食中毒とは気づかない場合もあります。

「子どもの喜ぶ かながわ産食材を使った料理」の募集について

今年も、学校と家庭との連携を深める活動の一環として、神奈川県学校栄養士協議会で「子どもの喜ぶ かながわ産食材を使った料理」を募集します。ご家庭の味をお知らせいただき、これからの学校給食の献立作成に役立てていきたいと思っています。是非、この機会に、ご家庭で喜ばれている料理等ありましたら、別紙「料理カード」に材料名、作り方を記入し、7/14(木)までに担任にご提出ください。沢山のご応募、お待ちしております。なお、ご応募いただいた料理について、給食だより等でご紹介させていただくことがあります。

6月は食育月間です

愛川町では6月6日から17日を食育週間とし、毎日テーマを決めて、工夫した献立をたてて実施しました。なかでも16日の愛媛県の郷土料理で登場した「鯛めし」の味は絶品で、おかわりする児童が多くみられました。

毎年6月は
食育月間

毎月19日は
食育の日



6月11日は暦の上の『入梅』です。文字通り、梅雨に入る頃を言いますが、給食では梅にちなんで「うめちり」ご飯が登場しました。目や鼻、口から季節の移り変わりを感じられるよう、季節感を大切に献立です。

この日は、神奈川県のご当地ラーメンである「サンマー麺」と、神奈川県から全国に広がったと言われている「しゅうまい」です。サンマー麺は、野菜のうまみと野菜のシャキシャキした食感が特徴のラーメンで、野菜を炒め、あんかけにしたものを麺の上にのせて食べます。しゅうまいは、横浜開港とともに中国から伝えられ、日本人の口に合うように相模湾でとれたエビを混ぜるなど工夫をして現在の形になったと言われています。

6月は17日が食育の日です。今月の映画給食のテーマは『平成狸合戦ぽんぽこ』でした。作品中、人間が作りすぎた為に廃棄したハンバーガーを狸たちが食べるシーンにちなんで「ハンバーガー」が登場しました。食べ物を大切にしましょうというメッセージが込められています。



★来月の給食費引き落とし日は **7/5(火)** です。残高の確認をお願いします。