

学校給食だより

平成30年度
6月号
〈江田島学校給食共同調理場〉

いよいよ梅雨の季節に入ります。蒸し暑かったり、じめじめしたりと過ごしにくい日が続きます。食事・運動・睡眠を大切にして、まだまだ暑くなる夏に向けた体づくりをしましょう。

衛生管理に気をつけて過ごしましょう

食中毒の主な原因である細菌は、気候が暖かく、湿度が多くなる梅雨から夏にかけて増殖が活発になりやすくなります。食中毒は家庭でも発生します。今月は、食中毒予防の3原則「つけない」、「増やさない」、「やっつける」を紹介します。

つけない



！こまめに手洗い！ ！器具を清潔に！
★調理を始める前や食事の前の手洗いはもちろん、生肉を触ったときには必ず手を洗いましょう。
★生肉を切った後のまな板や包丁はきれいに洗って消毒をしましょう。

増やさない



！保管温度に注意！
★食中毒菌の多くは低温で増えにくくなります。買い物の際には、お肉など生鮮食品は最後に買い、速やかに冷蔵・冷凍庫へ。
★屋外では、保冷剤やクーラーボックスなどを活用し、食材の温度が上がらないようにしましょう。

やっつける



！しっかり加熱！
★食中毒菌やウイルス、寄生虫は加熱することにより死滅します。
★時間がたちすぎたもの、少しでもあやしいものは捨てましょう。

資料：政府広報オンラインお役立ち情報

6月12日は「おいしいえたじまの日」給食

毎年、6月に「おいしい江田島の日」として、江田島の食べ物を給食に取り入れています。江田島で収穫できるおいしい食べものを紹介します。

江田島のおいしい食べものをたくさん知ってください。

ここが江田島らしい！ ～こんな食材が入ってます～

もりもりカレー

ちりめん



★ズッキーニ



たこ



★トマト



★ママレードジャム



オイスターソース



江田島オリーブサラダ

★きゅうり



★オリーブ油



★印は今回の給食で使用予定の江田島で作られた食べ物です。

給食メッセージから

- 5月 1日 ちくわのおちゃこみあげが外はパリパリして、中はふわふわでおいしいとおもいました。 江田島小2-1
- 5月 2日 わかめサラダとってもおいしかったです。とてもさっぱりして野菜とわかめ本来の味がとても味深かったです。 江田島中1-1
- 5月 2日 かしわもちを食べるとき、はっぱをにおってみました。すっぱいつんとするにおいがしました。 切串小2-1
- 5月 7日 おいすぎて教室がシーンとするほど集中して食べました。 大柿中1-1
- 5月 9日 今日のカレーうどんおいしかったです。行間後でパワーがついたと思います。 江田島中1-2
- 5月15日 苦手意識があった切干大根のハリハリ漬けが、今日改めて食べてみるとおいしく、パリパリとした食感も刺激的で午後の授業も乗り越えれそうです。 大柿中3-1