

# 学校給食だより

平成30年度  
6月号  
〈西能美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、湿気が多くなる梅雨から夏にかけて増殖しやすくなります。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

### 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。

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。

江田島のおいしい食べものをたくさん知ってください。

江田島の食育キャラクター「もりもりぼうや」



## ひとくちだより から

- 5/7 春巻きがカリっとしていて、かんだしゅん間がとても幸せな気持ちになりました。【大古小6年】
- 5/9 アスパラガスがとてもおいしくてもう1回食べたいです。【能美中1-1】
- 5/11 給食を食べて午後からもがんばれそうです。【鹿川小6年】
- 5/16 パリパリの皿うどんと、トロトロのあんかけの組み合わせがおいしかったです。【中町小6年】
- 5/17 アスパラのごまあえを食べて運動会練習がんばります。【三高中2年】
- 5/22 ごはんがいつもおいしいので、あしたもおいしくあじつけおねがいします。【三高小2年】
- 5/24 きゅうしょくセンターの人もありがとうございます。きょうはきゅうしょくをぜんぶたべました。がんばってくださいね。【鹿川小2年】