

# 給食だより

令和3年度 6月

＜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、まだまだ暑くなる夏に向けた体づくりをしましょう。

## 食中毒の発生しやすい季節です！



気温や湿度が上昇すると、細菌が原因となる食中毒が多く発生します。細菌は、温度や湿度などの条件がそろって、食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べると食中毒を引き起こします。食中毒になると、多くの場合、嘔吐、腹痛、下痢、発熱などの症状が出ます。

### 食中毒予防の三原則

#### 【つけない】

- 石けんを使った手洗いをする。
- 野菜や果物を流水で洗う。

#### 【増やさない】

- 食品を買った後は冷蔵庫や冷凍庫に入れる。
- 作った料理はできるだけ早く食べる。

#### 【やっつける】

- 加熱が必要な食品は中心部までしっかりと火を通す。



## 6月15日は「おいしい江田島の日」です！

毎年6月は  
食育月間

毎年6月は、国が定める「食育月間」、毎月19日は食育の日です。食べることは、生きる上での基本となるものです。生涯にわたって健康で過ごすために、食について学んでいきましょう。ご家庭でも、「今日の給食はどうだった？」と話題にいただけると幸いです。

6月15日の給食は、江田島市で作られた食材を使った「おいしい江田島の日」献立です。お楽しみに！



#### 【献立】

- もりもりマーボー丼  
(豆腐・トマト・ズッキーニ)
- 江田島じゃこきゅう(きゅうり)
- ひろしまけんさん  
広島県産レモンゼリー
- きゅうにゅう  
牛乳

#### 6月15日の食材



とくながとうふてん  
徳永豆腐店さんの  
もめん豆腐  
木綿豆腐



グリーンファーム沖美さんの  
アイミイトマト



こまつ おおす  
小松さん(大須)の  
ズッキーニ



やまだ ころう うち  
山田さん(幸の浦)の  
きゅうり

## 学校からの給食メッセージ

4/28 きょうは、ごまじるやたけのこのおかかにかおいしかったです。わたしは、たけのこがながてだけどもみんながたべれるぐらいおいしかったのですごいとわたしはおもいました！！ 【切串小5年】

4/30 あさりをあまり食べたことがなかったので、給食に出してくれてとてもうれしいです。 【江田島中3年】

5/7 マメとトマトのスープにかおいしかったです。トマトがしっかりと食材にしみ込んでいて「もうたまらん」と思いました。給食って人をえがおにするものだとなった。いつもありがとうございます。これがせいっぱいのおんがえしです。 【江田島中2年】

5/11 ぼくは魚がきらいだけど、テリヤキでおいしかったです。また作ってください。 【切串小6年】

5/13 そら豆がおいしかったです。ぼくの家には畑があるから そら豆を自分でしゅうかくしたいです。 【江田島小5年】

5/17 おいしかったです。大すきになりました。ほんとおいしかったです。 【江田島小4年】