

# 給食だより

令和4年度 6月

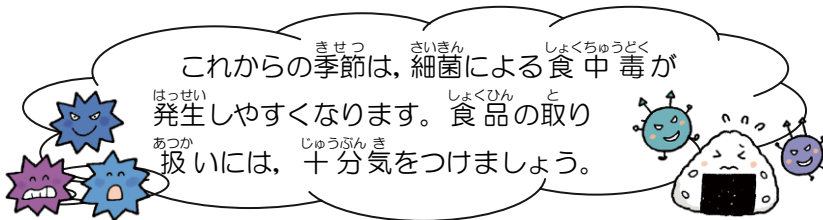
＜西能美学校給食共同調理場＞

梅雨の時期になりました。気温や湿度が高くなり、じめじめした天気が続くと、体がだるくなったり食欲が落ちたりと、体調を崩しがちです。食事・運動・睡眠をしっかりとることを心がけて過ごしましょう。

## 食中毒に気をつけましょう！

食中毒は、細菌やウイルスなどに汚染された食品を食べることで感染し、嘔吐、腹痛、下痢、発熱などを引き起こします。

昨年度、日本全国での食中毒発生件数は、717件、患者数は11,080人でした。原因物質は、細菌(カンピロバクター、サルモネラ、ブドウ球菌、ウエルシュ菌など)によるもの、ウイルス(ノロウイルス)によるもの、寄生虫(アニサキスなど)によるもの、自然毒(ふぐ、きのこなど)と様々でした。(厚生労働省ホームページより)



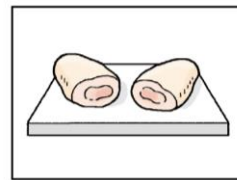
### 食中毒が発生する主な原因

傷がある手で調理したもの



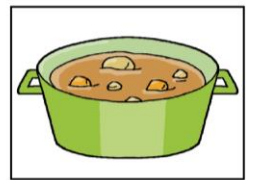
傷が化膿している場合は、素手で食品を触らない。

加熱が不十分な肉



十分に加熱する。

室温で長時間放置した料理



早めに食べきる。冷蔵庫で保管する場合は、小分けにする。

## 6月14日「おいしい江田島の日」

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。学校給食は、子どもたちが生涯にわたって健やかに生きるための基礎を培うことや、地域の文化や伝統に対する理解、関心を深めることなどを目的としています。6月14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。

毎年6月は食育月間



### 【献立】

- ・もりもりマーボー丼
- ・江田島じゃこきゅう
- ・広島県産レモンゼリー
- ・牛乳



### 6月14日の江田島食材



木綿豆腐  
(徳永豆腐店さんより)



アイミイトマト  
(グリーンファーム沖美さんより)



ズッキーニ  
(小松さん(大須)より)



きゅうり  
(山田さん(幸の浦)より)

## 学校からの給食メッセージ

5/10(火) 給食ありがとうございました。はりはりづけが、酢とあっておいしかったです。(大柿中2年)

5/11(水) アスパラとたけのこのスパゲティのアスパラがとてもおいしかったです。(アスパラ以外もとてもおいしかったです。)アスパラは、体の疲れ、スタミナをつけてくれるのでたくさん食べたいです。(能美中1年)

5/13(金) 今日は、えたじまかいじカレーがおいしかったです。あまかったのですぐにたべれました。また、6月になってもすぐ食べたいです。(鹿川小2年)

5/16(月) てりやきハンバーグがごはんとあってとてもおいしかったです！(三高中2年)

5/17(火) ちくぜんにのれんこんがおいしかったです。(三高小5年)

5/18(水) どのきゅう食もおいしかったです。いつもおいしいきゅう食を作ってくれてありがとうございます。あと今年あわせて2年間よろしくおねがいします！！(大古小5年)

5/20(金) 食育通信に書いてある、きかいがこわれたことを知って、包丁で人数分きっていることを知って、すごいと思いました。(中町小5年)