

給食だより

水原中学校

6月号

生徒数配付

6月の給食のめあて

食物の衛生について関心を深め、清潔な食事をするための環境づくりができる

暑くなってくると細菌性の食中毒が多く発生します。食中毒を予防するためには、食中毒の原因となる菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」ことが重要です。



食中毒予防の3原則

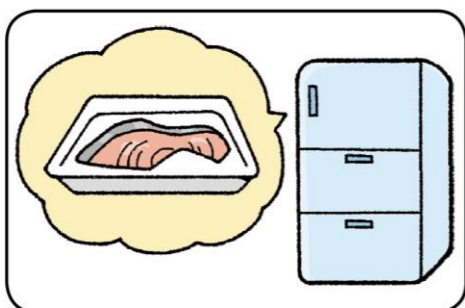
つけない

増やさない

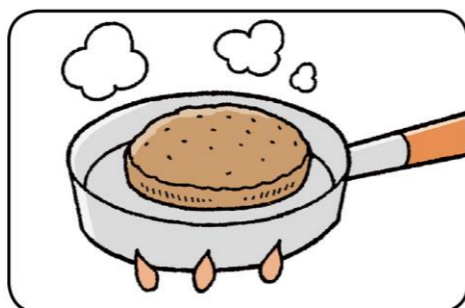
やっつける



手には雑菌がついてい
ます。石けんでしっかり
てあらいをしましょう。



食品の購入後はできる
だけ早く冷蔵庫に入れ、
早めに食べきりましょう。



加熱は効果的な殺菌方
法です。特に、肉は中心
までよく加熱しましょう。

こんな時は手を洗いましょう



家に帰った時



トイレの後



動物に触った時



鼻をかんだ後



料理をする前



食事の前

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|--|--|--|--|--|
| <p>こんげつ きゅうしよく 今月の給食は、</p> <p>は くち けんこうしよくかん 「歯と口の健康週間」</p> <p>こんたて とうじよう にちなんだ献立が登場します！</p> | | <p>6月は 食育月間</p> <p>食育の日の19日は、 市内統一の減塩給食 です！</p> <p>しよっぱいもの 食べ過ぎに気をつけよう</p> | <p>1日 午前下校</p> | <p>2日</p> <p>アスパラ サラダ</p> <p>歯と口の 健康習慣 ゼリー</p> <p>ハヤシライス</p> |
| <p>5日</p> <p>じゃこ サラダ</p> <p>かみかみ丼 の具</p> <p>かみかみ丼 うち豆の みそ汁</p> | <p>6日</p> <p>くきわかめ の きんぴら</p> <p>カレイの 甘酢あんか け</p> <p>ごはん 厚揚げの みそ汁</p> | <p>7日</p> <p>ごまだれ サラダ</p> <p>肉団子</p> <p>かむ わかめごは ん</p> <p>塩とり汁</p> | <p>8日</p> <p>切り干し大 根の焼きそ ば風炒め</p> <p>とりの ねぎみそ焼 き</p> <p>かみかみ丼 和風コンソ メスープ</p> | <p>9日 下越地区総体 1日目</p> |
| <p>12日</p> <p>海そう サラダ</p> <p>アップル シャーベッ ト</p> <p>カレーライス</p> | <p>13日</p> <p>グリーン サラダ</p> <p>ロング ウインナー (ジャブ & マド)</p> <p>セルフ ホットドッ ク</p> <p>コーン チャウダー</p> | <p>14日</p> <p>いんげんの ごまあえ</p> <p>あじフライ</p> <p>ゆかり ごはん</p> <p>はるさめ スープ</p> | <p>15日</p> <p>のり酢 あえ</p> <p>アスパラノ バーベ キュー ソース炒め</p> <p>ごはん 小松菜の みそ汁</p> | <p>16日</p> <p>油あげの ごま酢あえ</p> <p>とりの 塩からあげ</p> <p>ごはん もずく スープ</p> |
| <p>19日</p> <p>ほうれん草 のごまあえ</p> <p>三色 そぼろ丼の 具</p> <p>三色丼 野菜たっぷり みそ汁</p> | <p>20日</p> <p>春雨 サラダ</p> <p>厚揚げの 中華炒め</p> <p>ごはん わかめスー プ</p> | <p>21日</p> <p>たくあん あえ</p> <p>たらと ポテトの フライ</p> <p>ごはん とり団子 スープ</p> | <p>22日</p> <p>ブロッコ リーサラダ</p> <p>ドライ カレー</p> <p>ナン 野菜 スープ</p> | <p>23日 下越地区総体 2日目</p> |
| <p>26日</p> <p>チキンサ ラダ</p> <p>ツナ ピラフ ミネスト ローネ</p> | <p>27日</p> <p>しょうゆ フレンチ</p> <p>白身魚 フライ</p> <p>フィッシュ バーガー キャロット スープ</p> | <p>28日</p> <p>夏みかん サラダ</p> <p>かぼちゃ ひき肉 フライ</p> <p>ごはん (ふりか け) わかめの みそ汁</p> | <p>29日</p> <p>ひじきの 炒り煮</p> <p>とりの マーメレ ード 焼き</p> <p>ごはん 具だくさん 汁</p> | <p>30日</p> <p>ナムル</p> <p>ぎょうざ</p> <p>中華丼</p> |