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

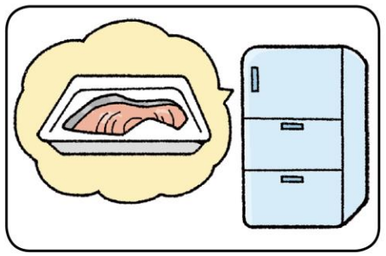
暑くなってくると細菌性の食中毒が多く発生します。
食中毒を予防するためには、食中毒の原因となる菌を
「つけない」「増やさない」「やっつける」ことが重要です。

食中毒予防の3原則

つけない

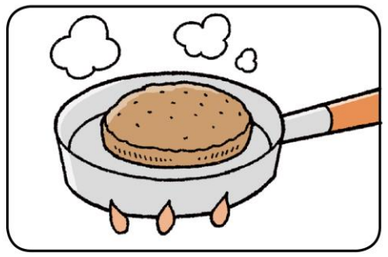
手には雑菌がついています。石けんでしっかり手洗いをしましょう。

増やさない



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。

やっつける



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
6月6日～10日の給食は、「歯と口の健康週間」にちなんだ献立が登場します！		1日 牛乳 春雨サラダ / 豚肉のしぐれ煮 ごはん / 絹さやのみそ汁	2日 午前下校	3日 牛乳 アスパラサラダ / ワインゼリー ハヤシライス
6日 牛乳 即席漬け / 卵焼き かむわかめごはん / 厚揚げのみそ汁	7日 牛乳 切り干し大根の焼きそば風炒め / さばのごま揚げ ごはん / けんちん汁	8日 牛乳 いそあえ / とりの薬味ソースがけ ごはん / 沢煮わん	9日 牛乳 ごまだれサラダ / かみかみ丼の具 かみかみ丼 / 打ち豆のみそ汁	10日 下越地区総体1日目
13日 牛乳 ナムル / みかんタルト 五目チャーハン / キャベツのカレースープ	14日 牛乳 フレンチサラダ / アンサンブルエッグ 米粉揚げパン / トマトシチュー	15日 牛乳 いんげんのごまあえ / いわしの梅煮 ごはん / 小松菜のみそ汁	16日 牛乳 海そうサラダ / セノビーゼリー カレーライス	17日 牛乳 豆サラダ / かぼちゃひき肉フライ ごはん / 肉じゃが
20日 牛乳 青菜とツナのサラダ / とりのコーンフレーク焼き ごはん / 五目汁	21日 牛乳 ゆかりあえ / あぶたま丼の具 あぶたま丼 / ワンタンスープ	22日 ほっけの塩こうじ焼き 豆きんぴら / ほっけの塩こうじ焼き ごはん / わかめのみそ汁	23日 牛乳 おひたし / 肉団子 ごはん / もずくスープ	24日 下越地区総体2日目
27日 牛乳 ブロッコリーサラダ ボークライス / クラムチャウダー	28日 牛乳 しょうゆフレンチ / ハンバーグ セルフハンバーガー / マカロニスープ	29日 牛乳 ひじきの中華サラダ / たらとポテトのフライ ごはん / しょうがのうすくず汁	30日 牛乳 ミモザあえ / カレーそぼろ丼の具 カレーそぼろ丼 / すまし汁	