

給食だより6月号

令和7年5月30日
大田区立東糀谷小学校
校長 小泉 満知子
栄養士 三枝 伸世

紫陽花がいろいろとどりの花を咲かせる季節となりました。湿度が高くなる上、夏に向けて気温も上がり、食中毒の原因になる細菌の活動も活発になります。細菌は目に見えないため、さまざまなところについている可能性があります。予防するには、石けんで手をしっかり洗って、食材は低温で保存、しっかり加熱（特に肉は中心まで）することが大切です。



～ 食育ってどんなこと？ ～

食育とは、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものです。また、こどもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となります。

～ 食育で育てたい「食べる力」

- *心と体の健康を維持できる
- *食べ物の選択や食事作りができる
- *日本の食文化を理解して伝えることができる
- *食事の重要性や楽しさを理解できる
- *一緒に食べたい人がいる(社会性)
- *食べ物や作る人への感謝の心を持つ



農林水産省「私たちが育む食と未来 第4次食育推進基本計画」

の の の 飲み残しを飲まないで！

暑い時期は、ペットボトルなどの飲料の扱いに注意しましょう。直接口をつけると細菌が入り、温度や栄養の条件がそろえばそれが繁殖します。食中毒を防ぐためにも、できるだけ早く飲み切り、飲み残しは廃棄しましょう。

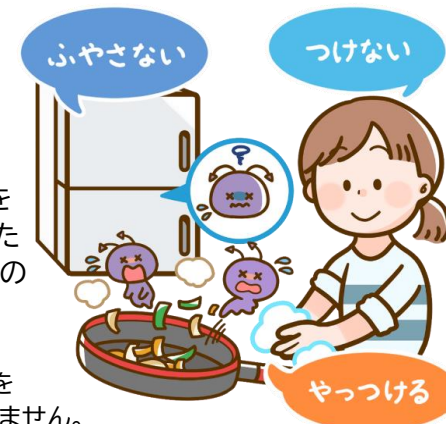


©少年写真新聞社2025

食中毒予防の3原則



細菌性食中毒を防ぐには、細菌を食べ物に「つけない」、食品についた細菌を「増やさない」「やっつける」の3つが大切です。



つけない 石けんでしっかり手を洗う。細菌は目に見えません。きれいに、見えても食中毒菌がついているかもしれません。

増やさない 冷蔵庫や冷凍庫などで、適切に保存し、調理後はすぐに食べる。給食では、調理後2時間以内に食べるように出来上がり時間を調整しています。

やっつける 肉類などは中心部までしっかりと火を通し、加熱殺菌する。中には、加熱しても失活しない菌もあるので、「つけない」「増やさない」「やっつける」3つを守って食中毒を予防しましょう。



毎月家庭数にて配布してまいりました給食だよりですが、次回7月号よりホームページへの配信のみとなります。学校だよりや学年だより同様、紙での配布はありません。ホームページにて確認、必要に応じてプリントアウトしてご活用のご協力をお願い致します。

