

* 給食だより *

令和7年5月30日
大田区立清水窪小学校
校長 竹花 仁志
栄養士 吉澤 琉菜

6月の給食目標

衛生に気をつけて食事をしましょう

夏場に起きやすい

食中毒に注意!



最近の食中毒発生状況を見ると、ノロウイルスの影響で、冬場の発生件数が非常に多くなっています。ただし、夏場は細菌性の食中毒が多く発生しますので、油断は大敵。カンピロバクターやサルモネラ、腸炎ビブリオなどの細菌性食中毒は、食品中などで菌が増殖していつたり、細菌から毒素が発生したりして起こります。

予防のためには、食事や調理の前や動物と遊んだ後には石けんでしっかり手を洗う、調理の時には食品を十分に加熱する、生肉は食べないなど、日ごろから気をつけるようにしましょう。



食中毒予防は「つけない」ことが大切

食中毒予防の3原則は「つけない」「増やさない」「やっつける」です。しかしノロウイルスなどは、少しの数でも食中毒を起こします。そのため、調理前には手をしっかり洗ったり、家で調理する時は使い捨て手袋を使ったりして、食中毒の原因菌やウイルスを食品につけないようにすることが大切です。



6月4日から10日は 歯と口の健康週間



おいしく食べるには、歯と口の健康が大切です。かみごたえのある食べ物を食べてかむ力をつけましょう。

6月30日、7月1日、7月2日の3日間で、いつも食べているお米と、違う銘柄のお米を提供する予定です。

お米の銘柄は、
山形庄内はえぬき（いつも出している銘柄）
山形庄内ひとめぼれ
山形庄内つや姫

です。

※価格高騰や入手困難な場合は、変更する場合があります。