



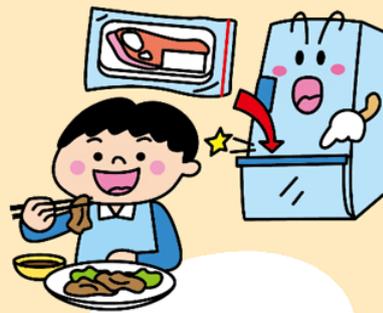
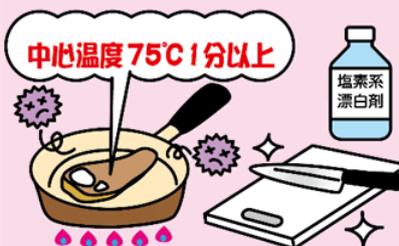
6月給食だより

家庭数

令和3年5月31日
調布市立第二小学校
校長 加藤 正孝
栄養士 北田みちる

あっという間に春が過ぎさり、季節は梅雨に変わります。気温や湿度が高くなる梅雨時は、食中毒の原因となるカビや細菌などの微生物が活発になるため、衛生面に特に気を配る必要があります。家庭でも発生する可能性があるため、予防のポイントをチェックし、清潔な環境を整えましょう。

食中毒予防の三原則

 付けない	 増やさない	 やっつける
 <ul style="list-style-type: none"> ●手をきれいに洗う。 ●野菜や果物は流水で洗う。 ●調理器具は清潔なものを使用する。 ●生の肉や魚がほかの食べ物とくっつかないようにする。 ●加熱しないで食べるもの（生野菜など）から取り扱う。 	 <ul style="list-style-type: none"> ●生ものや作った料理は、できるだけ早く食べる。 ●すぐに食べない場合は、冷蔵庫や冷凍庫で保管する。 	 <p>中心温度75℃1分以上</p> <ul style="list-style-type: none"> ●加熱が必要な食品は、中心部までしっかりと火を通す。 ●生の肉や魚を切った包丁・まな板はきれいに洗い、塩素系漂白剤や熱湯で消毒をする。

☆6月の献立について☆

- * 1日 開校記念日お祝い献立…1日は二小の76回目のお誕生日なので、お祝いの意味を込めてお赤飯を作ります。
- * 7日 かみかみ献立…6月4日から10日まで、歯と口の健康週間です。このことにちなみ、噛みごたえのある食材がたくさん献立になっています。丈夫な歯やあごの発育のためには、よく噛むことが大切です。よく噛んで味わって食べましょう。
- * 16日 和菓子の日献立…平安時代のころに、和菓子を食べた疫病をはらい、健康を祈願する行事が行われていたことに由来し、全国和菓子協会が6月16日を和菓子の日と制定しました。給食室ではこれからの季節にぴったりの水ようかんを作ります。
- * 21日 夏至献立…6月21日は夏至といって、一年で一番昼間の時間が長い日です。関西では、稲や野菜の根がタコの足のように土に根付くように願いを込めて、夏至にタコを食べるそうです。このことにちなみ、今日はたこ飯の献立です。
- * 23日 オリパラ献立…2019年に実施されたオリンピック・パラリンピック給食料理コンテストの大賞作品である「冷汁」を給食に取り入れました。冷汁は、冷やしたみそ味のだしをごはんにかけた宮崎県の郷土料理です。栄養もいっぱい、これからの暑い時期にもぴったりのお料理です。

☆給食費について☆

今月は、6月7日(月)に引き落としがあります。1年生は4・5月の2か月分、2年生から6年生は5月分が引き落とされますので、前日までに入金をお願いいたします。

1年生…8,900円 2年生…4,450円 3・4年生…4,650円 5・6年生…4,850円