

紫陽花の花が色づく時季になりました。梅雨入りが気になる今日この頃です。

6月は高温多湿になり、食中毒が発生しやすい時期でもあります。様々な感染から身を守るためにも手洗い等、衛生面には十分に気をつけて生活をしましょう。



どうして起こる？食中毒



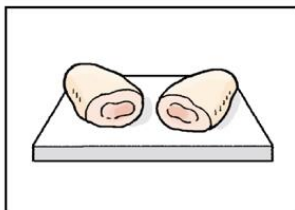
食中毒は、細菌やウイルスなどに汚染された食品を食べることで感染し、嘔吐、腹痛、下痢、発熱などを引き起こします。原因を知って、家庭でも予防しましょう。

食中毒が発生する主な原因

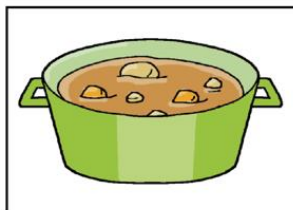
傷がある手で調理したもの



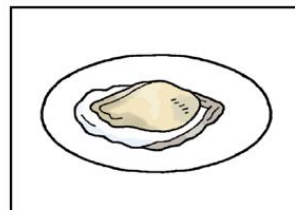
加熱が不十分な肉



室温で長時間放置した料理



ウイルスに汚染された二枚貝

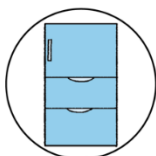


食中毒を防ぐ3つのポイント

つけない

増やさない

やっつける



細菌性食中毒予防のポイントは、食中毒菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」です。「つけない」ためには、手を石けんでしっかりと洗います。「増やさない」ためには、生鮮食品や総菜は、購入後なるべく早く冷蔵庫で保存します。「やっつける」ためには、肉や魚、野菜などはしっかりと加熱することが重要です。

6月4日～10日は歯と口の健康週間

歯と口の健康を守ることは、食事をする上でとても大切なことです。自分の口の中を鏡で見てください。気になることはありませんか？この1週間をきっかけにして、家族で健康な歯についてぜひ話題にしてみてください。



「歯と口の健康週間」に合わせて、給食ではよくかむことを意識した献立になっています。

6日(火) たこの地中海サラダ

7日(水) 塩昆布和え、根菜の味噌汁

8日(木) ツナとごぼうの混ぜごはん

9日(金) ひじきごはん

令和5年度2学期の給食申込について

2学期の給食申込書の配布は6月上旬を予定しています。お振込みの準備をお願いいたします。また、給食の申込をされない方も必要事項をご記入の上、申込書の提出をお願いいたします。

給食申込書提出期限 6/30(金)

★期限内での申込手続きをお願いいたします★