



6月の給食だより

令和4年度6月号
調布市立第五中学校

さわやかな初夏の季節になりました。また、梅雨の季節も迎え高温多湿となり、細菌が原因となる食中毒が増える季節でもあります。新型コロナウイルス感染症だけでなく食中毒を防ぐために配膳・食事の前の手洗いをていねいに行いましょう。

今月の目標 ～手洗い・うがいなどを行い衛生的習慣を身に付けよう～

食中毒を防ごう

食中毒
予防の

キ
ホ
ン



つけない⇒まず手洗い

食中毒菌をつけないために、石けんできちんと手を洗うことが大切です。面倒でも、しっかりと手洗いを行うよう気を付けましょう。清潔な調理器具を使うことも大切です。

ふやさない⇒すぐに冷蔵庫へ

食品を購入してきたら、帰宅してすぐに冷蔵庫や冷凍庫にしまいましょう。常温のまま放置すると菌がどんどん増えてしまいます。

やっつける⇒十分に加熱を

細菌性食中毒の多くは、加熱をしっかりとすれば防ぐことができます。食品の中心部が75度以上で1分間の加熱を目安にしましょう。ただし、細菌が作った毒素は簡単に無毒化できない場合もあるので注意してください。

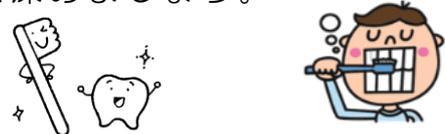
6月は食育月間です

『食育』とは、様々な経験を通じて、『食』に関する知識と、バランスの良い『食』を選択する力を身に付け、健全な食生活を実践できる力を育むことです。この機会に、身近な『食』に関わるさまざまな事を話題にしてみませんか？

6月4～10日は 歯と口の健康週間です

今年の標語は「のばそうよ 健康寿命 歯みがきで」。

この機会に、歯と口の健康について知識を深めましょう。



～お知らせ～

6月15日（水）～17日（金）：期末テストのため、給食はありません。

～*～ 令和4年度調布市食育講演会 ～*～

「家庭で減らす食品ロス～調理の工夫と冷蔵庫収納～」(映像配信)

講師：食品ロス削減アドバイザー/冷蔵庫収納家 福田 かずみ氏

映像配信期間：令和4年6月18日(土)～8月31日(水)

内容：日本の食品ロスの現状、食品ロスを減らす調理の工夫及び冷蔵庫収納

※申込み方法等、詳細は市報ちょうふ6月5日号をご参照ください。