

# 給食だより

蒸し暑い日が増えてきました。この季節は食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすい時期です。手洗いをしっかり行ない、食品の取り扱いにも十分気をつけて元気に過ごしましょう。

## ◎6月は食育月間です。

「食育月間」は、豊かな人間性を育み、生きる力を身につけることを目標に設けられました。「朝ごはんは元気のもと」「食べ物が食卓に届くまで」を知り、「ご飯を作ってみよう。」「いただきます。で楽しい食卓」を実践してみましょう。また食にかかわる絵本を読んだり、親子で料理を楽しんだり、6月にはぜひ家庭でも、食に関心を持つための取り組みをしてみたいかがでしょうか。

梅雨時は、気温と共に湿度も高くなるため食品が傷みやすく、食中毒への注意が必要です。この時期には0-157など細菌による食中毒が増えるので、菌を寄せつけないような予防が第一です。手は石鹸を使って洗い、食品は冷蔵庫で保存。生ものは加熱し、調理したものは早めに食べましょう。お弁当のごはんの上に梅干しやゆかり(しそ)を載せると食中毒を予防する効果があります。

## 5月の喫食状況

9日(月)の大豆の五目煮は、小さいクラスも大きいクラスも、豆が苦手なお子さんが多く残食がありました。

※ ばら組さんがえんどう豆の皮むきに挑戦しました。