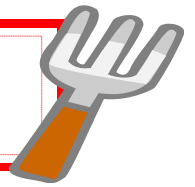


ぱくぱくだより

令和6年7月 城東小学校



えいせい き しょうじ もくひょう 衛生に気をつけて食事をしよう

きおん たか なつ じ き 食中毒
気温やしつどが高い夏の時期は、おなかがいたくなったり、ねつが出たりする“食中毒”がおこりやすくなります。がっこう かてい てあら み ちゅうい えいせい き しょうじ
学校でも家庭でも、手洗い、身じたくなどに注意し、衛生に気をつけて食事をしましょう。

1. せっけんでしっかり手をあらおう

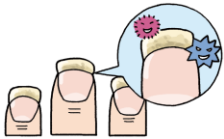


みず
水だけでささっとあらっただけでは、よごれやウイルスはとれません！せっけんをつけてしっかりとあらって、よごれやウイルスあらいながしましょう！。

正しい手洗い方法を確認しよう



2. つめを切ろう



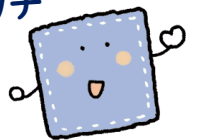
あいだ
つめの間は、よごれがたまりやすいので、こまめにつめを切りましょう。

3. 身じたくはきちんとしよう



しゅうまつ せん
週末には、洗たくをして、清潔な白衣、ぼうし、マスクを身につけましょう。白衣を着たまま、トイレに行くことはしないようにしましょう。

4. 清けつなハンカチで手をふこう



せいかくきれいに手を洗っても、よごれたハンカチで手をふいたら、またよごれてしまいます。清けつなハンカチでふきましょう。



11日：食育の白の給食

ねんせいかつ や
2年生活「ぐんぐんそだてわたしの野さい」より

なつ そだ やさい 夏に育つ野菜を、「夏野菜」といいます。夏野菜には、どんな野菜があるか知っていますか？2年生のみなさんが育てているミニトマトやきゅうりやなすも、夏野菜です！
なつ やさい 夏野菜には、ほかに、ピーマン、とうもろこし、かぼちゃ、とうがん、オクラ、ゴーヤ（にがうり・ツルレイシ）、えだまめ 枝豆などがあります。

11日には、夏野菜がたっぷりと入った『夏野菜のカレー』が登場します！
ほかにも、『とうがん汁』、『なす入りマーボー』、『えだまめ 枝豆コロッケ』、『ゴーヤチャンプルー』なども7月の ぎゅうしよく 給食で出ますよ！強い夏のひざしをあびてそだった夏野菜は、えいよう 栄養もたっぷり！ぜひ味わってくださいね♪

