

こんげつ きゅうしょくもくひょう えいせい き しょくじ

— 今月の給食目標 — 衛生に気をつけて食事をしよう

※ 給食の時間の放送等で呼びかけていきます。ぜひご家庭でも話題にしてください

しょく ちゅう どく はっ せい き せつ

食中毒の発生しやすい季節です！

食中毒とは、細菌やウイルスなどの有毒な物質がついた食べ物を食べて、下痢や腹痛、吐き気、発熱などの症状が起こる病気のことです。原因物質や症状はさまざまで、1年を通して発生していますが、夏場は特に細菌による食中毒が多くなります。時に命に関わる場合もありますので、「食中毒予防の三原則」を守り、予防に努めることが大切です。



しょく ちゅう どく よ ぼう さん げん そく

食中毒予防の三原則

付けない

- 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。

増やさない

- 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。

やっつける

- 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。

1日(火) あゆのかんろに やさいのしおこんぶあえ ごもくごはん アカモクのつみれじる	2日(水) ヘルシーハンバーグのごまみそかけ やさいのしそひじきあえ むぎごはんかきたまじる モロヘイヤいり	3日(木) やきぎょうざ ちゅうかサラダ ごはん かんもんいり ちゅうかスープ	4日(金) たこのからあげ かみかみあえ しらたまうどん にくみそソース	5日(土) さけのしおやき きりぼしだいこんのごまあえ ぶたバラ ちゃんむし まぜごはん
7日(月) 代休日	8日(火) ぶどうゼリー キムチどんぶりのぐ ごはん きりぼしだいこんのみそじる	9日(水) スクールヨロツケ そえやさい」 サンドイッチ パンズ チリコンカーン パン	10日(木) かつおのおかか こまつなのなめだけあえ きんめ ローカット げんまいごはん	11日(金) ヨーグルト かいそうサラダ ごはん マーボとうふ
14日(月)	15日(火) れいとうりんご きりぼしだいこんのそぼろどん ごこくとうふとわかめごはんのみそじる	16日(水) いちごジャム めひかりフライ げんきサラダ スライスパン トマトスープ	17日(木) あつあげのそぼろあんかけ ひじきサラダ むぎごはん さんさいじる	18日(金) がまごおりミカンゼリー あいちのしらすいりおちゃかきあげ きしめん なごやコーチンいり きしめんじる
21日(月)	22日(火) かたぬきチーズ あじのしおやき ごぼうサラダ ごはん かぼちゃいり ごまみそじる	23日(水) ひじきいり しゅうまい きゅうりのちゅうかあえ ごはん ちゅうかはんのぐ	24日(木) のりのつくだに ちくわのいそべあげ いんげんのごまあえ むぎごはん にくじゃが	25日(金) ブルーベリーゼリー さばのたつたあげ ひじきのごもくに ごはん なめこじる
28日(月)	29日(火) メロン ふくじんサラダ むぎごはん カレー	30日(水) さわらのこうみゆき ゆかりあえ ごはん こうやとうふのたまごとじ	れんこんサンドフライ えだまめサラダ あいちのこめごはん もちむぎいり やさいスープ	手洗いを忘れずに！