



給食だより



こんげつのもくひょう

よくかんで
食べよう

令和元年 6月
坂口小学校

毎年6月は食育月間、毎月19日は食育の日です。子どもたちにとって、健全な食生活を送ることは、心身の成長にも影響しとても大切です。また、6月は食中毒も発生しやすい時期です。この機会に普段の食生活や衛生管理について振り返ったり、見直したりしてみましょう！

自分の食生活を
見直そう



あなたのおうちはだいじょうぶ？・・・食中毒危険度チェック

- ② 消費期限や賞味期限は気にせず、自分の鼻や舌で判断して食べるほうだ。
- ③ 冷蔵庫、冷凍庫に絶大な信頼を寄せていて、たくさんつめこむほうだ。
- ④ 忙しいので調理の合間に、いちいち手やまな板は洗っていない。
- ⑤ 一度解凍した冷凍食品を、もう一度、冷凍して使うことがある。
- ⑤ 焼き肉の時、生肉用のはしと焼けたお肉を扱うはしを同じにしている。

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |

チェックが0こ

今のところだいじょうぶ！

チェックが1～2こ

ちょっと危険！

チェックが3こ以上

かなり危険！



食中毒予防の三原則は「食中毒菌をつけない、増やさない、やっつける」です。この原則を元に食中毒予防のポイントを確認してみましょう！

<つけない>

- ・こまめに
手洗いをする。



<増やさない>

- ・食品を長い時間、
常温で放置しない。



<やっつける>

- ・生焼けにせず、
しっかり加熱する



6月は食育月間です！6月の給食では、このような献立が実施されます！

地元の野菜を
おいしく食べよう！

その① (6/19)

越前市産トマト・
きゅうりを味わう日

今まさに旬の時期をむかえた、越前市産の「紅式部トマト」・「きゅうり」を献立に取り入れました。減農薬・減化学肥料に基づいた【安心・安全でおいしい】地元の野菜を味わって食べましょう。なお、この日の食材「米・鶏肉・大豆・キャベツ・まいたけ・小松菜・揚げ・豆腐・みそ」はすべて福井県内産のものです。

- 【献立名】* ごはん * 県産チキンカツ
* きゅうりの炒り大豆あえ
* まいたけのみそ汁 * トマト * 牛乳



その② (6/26)

ふくいのおいしい魚を味わう給食

昨年度から引き続き、県の補助を受けて「ふくいの特産食材など、地場産食材を使用した」給食を年3回実施します。1回目は6月26日の給食に取り入れました。

ふくいの食べ物や食文化への理解を深め、ふるさと福井の良さを発見していきましょう。

- 【献立名】* ごはん
* スズキフライの梅マヨソース
* ゆでアスパラ
* ふくいの味わいみそ汁
* 完熟梅ゼリー



6月は特別献立もあります！その③

2019女子ワールドカップ献立

○開催国：フランス (6/7～7/7に開催)

- ★対戦国：アルゼンチン (対戦日6/10)
- ★対戦国：スコットランド (対戦日6/14)
- ★対戦国：イングランド (対戦日6/19)



★6/21 フィッシュアンドチップスの紹介★

6/21にあるワールドカップ献立の「フィッシュアンドチップス」はイングランドの代表的な家庭料理です。主にタラなどの白身魚を小麦粉、卵、水で溶いた衣をつけて揚げたものに、棒状に切ったジャガイモを素揚げにしたフライドポテトを添えた料理です。イングランドではファーストフードとして親しまれ、長い歴史がある料理です。

給食にはフランスとイングランドをイメージした献立を入れました！

