

いよいよ梅雨の季節に入ります。これから夏に向けて気温も高くなり、じめじめとした日が多くなります。こんなときは食中毒をおこす細菌が大活躍します。食生活に気をつけ、身の周りも清潔にして元気に過ごしましょう。

6月の給食目標

「衛生的に食事をしよう。」

- 1 食事の前には手をせっけんでよく洗いましょう。
- 2 ハンカチは乾いたきれいなものを使いましょう。
- 3 つめを短く切りましょう。(つめの間には汚れがいっぱい)
- 4 給食当番は、一週間白衣を清潔に保ちましょう。
- 5 配膳のときは、清潔なマスクをつけましょう。
- 6 ランチマットは週末に洗濯をし、清潔なものを使いましょう。

《食中毒予防の基本》

食中毒菌を…

つけない

ふやさない

やっつける

※ご家庭でも心がけてください。



健康な歯は一生の宝です。丈夫な歯を作るためには、歯みがきをすることはもちろん、食べ物をよく噛んで、あごをきたえることも大切です。そこで6月4日は「かみかみ献立」としました。

かみかみ献立 < 五穀ごはん 牛乳 あじフライ きんぴら なら玉汁 グミ >

6月10日～14日

国際理解週間

大室小学校では、6月の一週間に国際理解週間としています。

その取組の一つとして、給食にも世界の料理が登場します。

今年の国際理解週間には、栃木県の友好交流先がある、アメリカ(インディアナ州)、中国(浙江省)、フランス(ヴォージュ県)と、ALTのジョアンナ先生の母国フィリピンの計4か国の料理が登場します。

<p>10日 アメリカ料理</p> <p>パンにミートソースのような具をはさんで食べる「スラッピージョー」、パセリ風味の「グリーンポテト」、アメリカ発祥の「クラムチャウダー」などです。</p>	<p>11日 中国料理</p> <p>豚肉やえびなどの具がたくさん入った「上海焼きそば」、飲茶の定番「ショーロンポー」、デザートは「杏仁豆腐」です。</p>
<p>12日 フランス料理</p> <p>給食ではめったに登場しない「フレンチパスタ」、「魚のムニエル」には「ラウワイ」をかけて食べます。「かぼちゃのポターズ」やデザートは白い食べ物という意味の「ブランチ」です。</p>	<p>13日 フィリピン料理</p> <p>豚肉とじゃがいもを煮込んだ汁の「アドボ」、フィリピンで特別な日にかかせない「ビーフン」、えびと野菜のちよっとすっぱいスープ「シニガン」などです。</p>

6月15日は「栃木県民の日」です。

栃木県について理解と関心を深め、より豊かな栃木県を作ろうという日が「栃木県民の日」です。

15日は土曜日で給食がないので、一日早い14日に「県民の日献立」を実施します。この日は、県民に愛されている「モロ」のフライや、栃木県で生産がさかんな「ニラ」を使った和え物、特産の「ゆば」と「かんぴょう」を使ったみそ汁、とちおとめを使ったデザートが登場します。

