

6月給食だより

令和4年5月27日



川口市立中居小学校

今年の5月は、晴れると気温が上がり、また雨が降ると湿度が上がって蒸し暑い日もありました。そして特に5月末に向けて、気温の高い日が増えてきました。この先、6月になると梅雨の時期を迎え、蒸し暑いために食中毒菌が繁殖しやすくなります。給食室では、食中毒予防の三原則「**清潔・迅速・適切な温度管理**」をしっかりと守って、安全な給食づくりに努めてまいります。子供たちも、**手洗いと衛生的な配膳、教室の換気、清潔な着衣**など身のまわりの衛生管理をして、安心して給食を食べてもらえればと思います。また、今月の給食だよりでは、給食室でも行っている食中毒予防の三原則を、ご家庭向けにわかりやすくまとめたものを載せてあります。ぜひ、ご家庭での食中毒予防のご参考にいただければと思います。

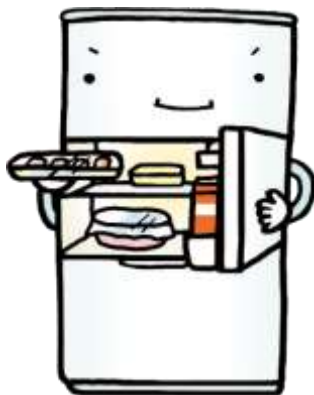
食中毒予防の3原則

つけない!



調理前の手洗いはせっけんでしっかりと。まな板、ふきん、シンク周りなど調理器具や台所の衛生に気を配り、いつも清潔に保ちましょう。

増やさない!



調理してから食べるまでの時間はできるだけ短くしましょう。どうしても保管が必要な場合は冷蔵庫に。ただし、早めに食べきりましょう。

やっつける!



中まで十分に加熱して食べましょう。まな板はなるべく肉・魚用とその他のものと分け、使った後は熱湯や塩素系消毒剤でこまめに消毒しましょう。

●食中毒菌などによる汚染は、食品のにおいや色、味の変化からは見分けがつかないことがあります。抵抗力の弱い小さな子どもや高齢者のいるご家庭ではとくに注意が必要です。油断をせず、この3原則をしっかりと実行しましょう。

6月は食育月間です!

第4次食育推進基本計画が発表されました

このほど国の「第4次食育推進基本計画」が発表され、生涯を通して心身の健康を支える「食を営む力」の育成と、自然に健康になれる「食環境づくり」の推進が提唱されています。

食卓をみんなで囲んで心を豊かに!



豊かな心と体を育む食育に関心をもち、食を通じたコミュニケーションを大切にしましょう。

健康的な食生活を実践しよう!



毎日、朝ごはんをしっかり食べるなど、日頃から望ましい食生活を実践し、身につけましょう。

食を通じた環境の「環」を大切に!



食は自然の恵みであることを認識し、持続可能な食料生産と消費を考えましょう。

食を通し、人の「輪」を広げよう!



食はさまざまな人の活動に支えられていることを理解し、感謝して食べましょう。

伝統的な日本の食文化・「和」を伝えよう!



風土を生かし、先人が育んできた伝統的な地域の食文化を未来に受け継いでいきましょう。

自ら判断し、選ぶ力をつけよう!



安全性を自ら判断でき、さらに環境にも配慮した食品を選んでいける力をつけましょう。