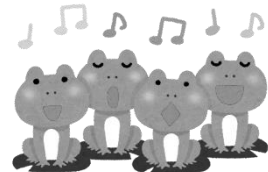


6月給食たより

2019年6月11日
厚木市立北小学校 給食室



先日、1年生が生活科の授業で、「栄養士の先生にインタビュー」をしてくれました。給食室のことや、栄養士の仕事について聞いてくれました。子どもたちに給食室のことを説明することがあまりないので、この機会にいろんなことを知ってもらえたらと思います。

6月は食育月間です

毎年6月は、国が定めている「食育月間」という月です。そもそも食育とは、「生きる上での基本であって、知育(勉強)・徳育(このころのこと)および体育(体を動かすこと)の基本となるべきもの」となっています。

学校での食育は、「給食」です。日々の献立や給食の時間は、以下の6つを目標として食育に取り組んでいます。

<p>★ 食事の重要性</p>	<p>★ 心身の健康</p>	<p>★ 食品を選択する能力</p>
<p>★ 感謝の心</p>	<p>★ 社会性</p>	<p>★ 食文化</p>

北小学校では、毎年6月の「食育月間」と毎月19日の「食育の日」に合わせて、6月17日(月)～21日(金)は「食育週間」という取り組みをおこないます。今年度は、保健給食委員会の子どもたちが給食の時間に放送をしてくれる予定になっています。おたのしみに!

そろそろ、「あの季節」がやってくる…!?

6月7日(金)に気象庁が関東地方の梅雨入りを発表しました。梅雨に入るとやってくるのが「食中毒」の季節です。食中毒は暑くて湿気の多い梅雨から夏の時期に多く発生しています。食中毒にならないためにも、食べ物の扱いには十分気をつけましょう。

食中毒予防の3原則

付けない
こまめな手洗い、調理器具や野菜などの洗浄

増やさない
生鮮食品や調理済み食品は冷蔵庫へ

やっつける
75℃ 中心部までしっかり加熱
目安は75℃1分以上(ノロウイルス汚染の恐れのある二枚貝などは85～90℃90秒以上)

食中毒菌を

もし、発熱・下痢・嘔吐の症状があるときには、保健室の先生に相談をしてください。場合によっては、医療機関の受診をおすすめします。

給食室は、普段から食中毒予防のために衛生管理の整った場所です。食中毒がおきやすい時期に限らず、安心・安全な給食を届けられるようにこれからもがんばっていきます!



せっけんで手をきれいに洗ったら、清潔なハンカチやタオルでふきましょう。爪も短くしておきましょう。



食中毒には、食べ物の扱いだけでなく手洗いも大切です。しっかりとおこなっていきましょう!