

給食だより

令和6年度 6月
〈江田島市学校給食共同調理場〉

梅雨の時期になりました。気温や湿度が高くなり、じめじめした天気が続くと、体がだるくなったり食欲が落ちたりと、体調を崩しがちです。食事・運動・睡眠をしっかりとることを心がけて過ごしましょう。

食中毒に気をつけましょう！

食中毒は、細菌やウイルスなどに汚染された食品を食べることで感染し、嘔吐、腹痛、下痢、発熱などを引き起こします。

昨年度、日本全国での食中毒発生件数は、1021件、患者数は11803人でした。原因物質は、細菌(カンピロバクター、サルモネラ、ブドウ球菌、ウエルシュ菌など)によるもの、ウイルス(ノロウイルス)によるもの、寄生虫(アニサキスなど)によるもの、自然毒(ふぐ、きのこなど)と様々でした。(厚生労働省ホームページより)

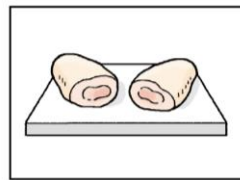
食中毒が発生する主な原因

傷がある手で調理したもの



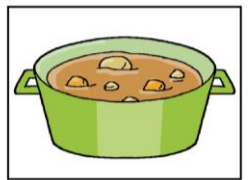
傷が化膿している場合は、素手で食品を触らない。

加熱が不十分な肉



十分に加熱する。

室温で長時間放置した料理



早めに食べきる。冷蔵庫で保管する場合は、小分けにする。

これからの季節は、細菌による食中毒が発生しやすくなります。食品の取り扱いには、十分気をつけましょう。



6月12日「おいしい江田島の日」

毎年6月は、国が定める「食育月間」、毎月19日は食育の日です。食べることは、生きる上での基本となるものです。学校給食は、子どもたちが生涯にわたって健やかに生きるための基礎を培うことや、地域の文化や伝統に対する理解、関心を深めることなどを目的としています。6月12日の給食は、江田島市で作られた食材を使った「おいしい江田島の日」献立です。お楽しみに。

毎年6月は食育月間



【献立】

- ・もりもりマーボー丼
- ・江田島じゃこきゅう
- ・広島県産レモンゼリー
- ・牛乳



6月12日の江田島食材



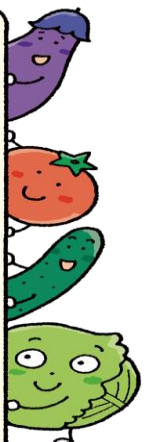
木綿豆腐
(徳永豆腐店さんより)



アイミイトマト
(デリマートさんより)



きゅうり
(山田さん(幸の浦)より)



学校からの給食メッセージ

- 5/1(水) かしわ餅がもちもちしていておいしかったです。(江田島小2年)
- 5/2(木) 味の濃いマーボー春雨とさっぱりとした味付けのキャベツとほうれん草のナムルの相性が抜群でした。(能美中2年)
- 5/7(火) かまぼこのすまし汁がかつおと昆布のだしの風味が効いていました。(中野小4年)
- 5/10(金) えたじまカレーは食べるとおいしいからみんなが、えがおになります。カレーの中でわたしはじゃがいもがすきです。(大古小3年)
- 5/13(月) じゃがいものそぼろ煮のじゃがいもがほくほくしておいしかったです。(鹿川小1年)
- 5/14(火) 白身魚のレモン風味を食べることで、クエン酸が摂れて試合でいいパフォーマンスができそうです。(江田島中3年)
- 5/15(水) 感謝をしながらおいしく食べられました。(大柿中2年)
- 5/21(火) 菜の花和えがちょうどいい酸味でおいしかった。(三高中1年)