

給食だより

令和5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、962件、患者数は6856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)

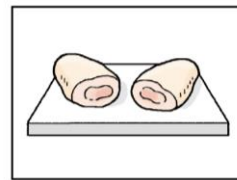
食中毒が発生する主な原因

傷がある手で調理したもの



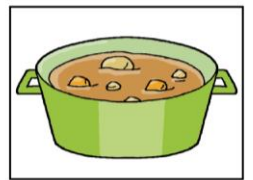
傷が化膿している場合は、素手で食品を触らない。

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13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13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13日の江田島食材



木綿豆腐 (徳永豆腐店さんより)



アイミトマト (デリマートさんより)



ズッキーニ (小松さん(大須)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

- 5/2(火) (ひとくちだよりを見て) 消化不良を起こさないように良い姿勢で食べる事ができた。キャベツのクリームにおいしかったです。(江田島中2年)
- 5/8(月) さわらのあまずやきが最高にとびはねるほどおいしかったです。いつもありがとうございます。(中町小5年)
- 5/9(火) まーぼーはるさめがつるつるしてとてもおいしかったです。(大古小3年)
- 5/10(水) やきうどんがおいしかったです。うどんのコシがありました。(鹿川小6年)
- 5/11(木) すのものの酢が酸味があっておいしかったです。(大柿中1年)
- 5/15(月) かつおのあげにがおいしかったです。おにくみでした。ごはんを食べたらすごくおいしかったです。(三高小4年)
- 5/16(火) こくとうビーンズのカリカリした食感と少し甘い味でまた食べたくなりました。(能美中1年)