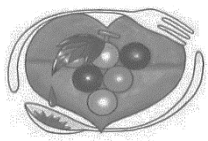
＊給食だより＊



令和７年６月　池田町学校給食センター

食中毒の予防について

気温や湿度が上昇すると、細菌が原因となる食中毒が多く発生します。細菌は、温度や湿度などの条件がそろうと食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べると食中毒を引き起こします。食中毒予防を徹底して行いましょう。

家庭での食中毒予防のポイント

1 食品の購入

- 生鮮食品は新鮮なものを選びましょう。
- 購入後は、寄り道せずに帰りましょう。

2 家庭での保存

- 冷蔵や冷凍の必要な食品はすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- 早めに使いきりましょう。

3 下準備

- 手は石けんでこまめに洗いましょう。
- 加熱前の肉や魚と、加熱しないでそのまま食べる食品は、包丁やまな板を使いわけましょう。

4 調理

- 食品はその都度、冷蔵庫から出して使用しましょう。
- 加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。

5 食事

- 食べる前は石けんでしっかりと手洗いをしましょう。
- 出来上がった料理は長時間放置しないようにしましょう。

6 残った食品

- 早く冷えるように小わけにして保存しましょう。
- なるべく早めに食べるようにしましょう。
- 温め直す時は十分に加熱しましょう。

食中毒予防の基本　石けんで手を洗いましょう

手はさまざまなものに触れるので、気づかないうちに食中毒の原因となる細菌やウイルスがつき、体の中に入るかもしれません。食中毒を予防するためには、しっかり手を洗うことが大切です。生の肉や魚、卵を触った後や、別の料理に取りかかる前、盛り付ける前などのタイミングに洗うようにします。

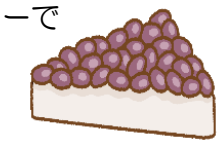
洗い残しの多い部分

～世界は友達～
外交関係樹立周年記念

今年度は日本が外交関係を結んで数十周年の節目の年となる国が多くあります。そこで、今年度は日本と外交関係のある世界の料理を給食用にアレンジし、提供します。第一弾となる６月はサウジアラビア王国です。1955 年６月７日にサウジアラビア王国と日本は国交を樹立し、今年で 70 周年を迎えます。中東でよく食べられるピタパンと呼ばれる半円の平らなパンにチキンポテトとサラダを入れ、オリジナルのピタサンドを作ってもらいます。ペーストの豆が入った中東の香り漂うスープと共にサウジアラビア料理を味わってもらいます。お楽しみに！！

６月はサウジアラビア王国です♫

☆今月のイチオシメニュー☆

６月 30 日　水無月（みなづき）

京都で伝統的に食べられる和菓子です。昔は夏バテを予防するために氷を食べる風習がありましたが、高級な氷の代わりにこのお菓子で代用したともいわれています。半年の穢れを落とし、残り半年も健康に過ごせるようにと願いを込めて食べられるお菓子です。水無月は給食センターで手作りします。もちもちとした食感をお楽しみください♪