

9月給食だより

令和6年8月30日
川崎市立南河原小学校

夏休みが終わりましたが、まだまだ暑い日が続いています。気温が高い季節は、食中毒が発生しやすい季節でもあります。調理をするときには手洗いをしっかり行う、調理前の食品や調理後の食品は室温に長く放置しない、お弁当を持っていく場合は保冷剤をつけるなどの対策も、ご家庭のみなさんで一緒に確認できると思います。

来週からは、約1か月半ぶりの給食が始まります。引き続き、子どもたちが楽しみになる給食づくりをしていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

9月の給食の紹介

給食目標「食べ物の働きを知ろう」

季節の食品

とうがん えだ豆 ピーマン さつま芋 さやいんげん なす チンゲン菜 しらす 梨

◇17日(火) 行事食「お月見」

ツナそぼろごはん(麦ごはん) 牛乳 めった汁 月見団子 きな粉

◇30日(月) 新献立「カレー粉ふき芋」

塩で味つけをする粉ふき芋に、カレー粉を加えて暑い日でも食べやすい味付けにしました。

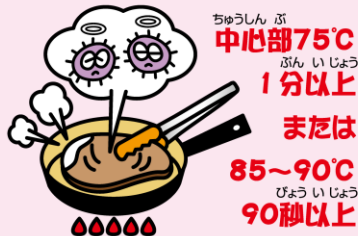
給食開始は
9月2日(月)です♪



食中毒予防の三原則…つけない・増やさない・やっつける



つけない	増やさない	やっつける
<ul style="list-style-type: none"> ● せっけんを使って正しく手を洗う。 ● 清潔な調理器具を使う。 ● 野菜や果物は流水でよく洗う。 ● おにぎりはラップを使って握る。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 肉や魚、調理済みの食品は冷蔵庫に入れるなど、適切に保存する。 ● カレーや煮物などは鍋のまま放置せず、小分けにして冷蔵・冷凍保存する。 ● お弁当を持ち運ぶ際は、保冷剤や保冷バッグを使う。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品の中心部まで十分に加熱する。目安は75℃で1分以上。 ● ノロウイルスの死滅には85~90℃で90秒以上必要。



主に冬に流行するノロウイルスの場合は、食品中では増えないので「増やさない」は当てはまりませんが、人の体内で増殖し、人から人へ感染することから「持ち込まない」「ひろげない」ことが重要です。腹痛や下痢、嘔吐などの症状があるときは食品を扱うことを控えたり、便や嘔吐物の処理を適切に行うなどの対策をします。

給食費(7月分)の口座振替日は9月2日(月)
給食費(9月分)の口座振替日は9月30日(月)です。