



いただきます

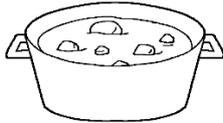


気温が高い日が増えてきました。夏場におきやすい食中毒に注意しましょう。

お しょくちゅうどく どうして起こる？食中毒

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、おう吐、腹痛、下痢、発熱などをひきおこします。食中毒の予防のポイントは、「つけない」「増やさない」「やっつける」です。いつも以上に意識して暑い夏も安全に過ごしましょう。

《 食中毒が発生するおもな原因 》

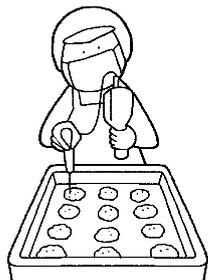
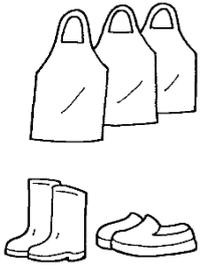
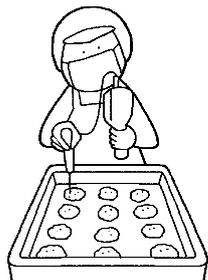
<p>傷がある手で調理したもの</p> 	<p>加熱が不十分な肉</p> 	<p>室内で長時間放置した料理</p> 
--	--	---

き 気をつけよう テイクアウトの食中毒

食品をテイクアウトすると調理してから食べるまでの時間が長くなります。そのため気温の高い時期は食中毒のリスクが高まります。食中毒菌は20度～50度の温度帯でよく増えるので、テイクアウトの食品を購入したら早めに食べるようにしましょう。

《 学校給食の衛生管理 》

学校給食を作る時は、食中毒防止のために衛生管理を徹底して行っています。清潔な施設、調理機器、服装、手洗い、食品の取り扱いなど、さまざまなことに注意を払っています。

<p>清潔な服装 調理員は、せきによる飛沫物や髪の毛などが料理に入らないように清潔なマスク、帽子、調理衣などを着用しています。</p> 	<p>手洗いの徹底 作業前は、個人専用の爪ブラシなどを使って爪の間も念入りに洗います。作業中もこまめに手洗いをしています。</p> 
<p>エプロンなどの使い分け 汚染防止のために、作業の内容によって、エプロンや手袋、はきものなどを使い分けています。</p> 	<p>適切な温度管理 加熱する食品は中心温度が75度以上（二枚貝などは、85度～90度で90秒以上）になるようにしています。</p> 

が つ きゅうしょく
《6月の給食について》

は くち けんこうしゅうかん きょうじしょく
歯と口の健康週間の行事食
(6月7日)

- ・ごはん
- ・ぎゅうにゅう
- ・ちくわのいそべあげ
- ・ごもくきんぴら
- ・わかめスープ

かみごたえの
こんだて
ある献立です。

が つ にち しせい しゅうねん いわ こんだて
6月27日は、市制100周年お祝い献立です。
かわさきし ねん がついつちかわさきまち みゆきむら だいしまち
川崎市は1924年7月1日川崎町、御幸村、大師町が
がっぺい かわさきし たんじょう ことし がついつち
合併し、川崎市が誕生しました。今年の7月1日に100
ねんめ むか かわさき ことし こんだて じゅうじ
年目を迎えるということで、お祝い献立を実施します。す
まし汁には、祝いの文字のいれたなるとを入れます。ゼリ
ーは、市内産の多摩川梨の果汁を使ったゼリーです。

あた こんだて
新しい献立

やさしい どん
「野菜入りスタミナ丼」6月3日

ちゅうがっこうきゅうしょく しちょうしょう じゆ
中学校給食コンクールで市長賞を受
しょう ちゅうがくせい かんが こんだて つか
賞した中学生が考えた献立です。疲れをと
る豚肉やんにんにく、にらを使用しスタミナがつく
ようにと考えられました。

なまあ
「生揚げのスープ」6月5日

たまねぎ、にんじん、キャベツ、チンゲン菜な
さい
どの野菜がたっぷりの中華味のスープに生揚げ
やさい ちゅうがあじ なまあ
をいれました。

きゅうしょく しょう きせつ しょくひん
給食で使用する季節の食品

えだまめ・キャベツ・きゅうり・新じゃが芋・トマト・にんにく・ピーマン・あじ・かつお

が つ きゅうしょくもくひょう) た たいせつ し
【6月の給食目標】よくかんで食べる大切さを知ろう

よくかんで食べてむし歯予防

が つ か とお か は、は くち けんこうしゅうかん けんこう す ためには、いろいろな食べ物をよくかんで
6月4日から10日は、歯と口の健康週間です。健康に過ごすためには、いろいろな食べ物をよくかんで
食べることがとても大切です。よくかむことによってだ液がたくさん出てきます。だ液には、歯についた汚
れをきれいに洗い流し、歯が修復するのを助けるなどむし歯を予防する働きがあります。

《 かむ回数を増やすために ちょっと工夫してみませんか 》

<p>かみごたえのある食べ物を 食べる</p> 	<p>飲み物や汁物などの水分で 流し込まない</p> 	<p>食材を大きく切る</p> 
---	--	---