

運動会も終わりました。湿気が多く、蒸し暑くうっとうしい梅雨です。食中毒も気になる時期ですから、衛生や体調管理にご留意ください。

6月の給食目標

給食

身のまわりや手をきれいにしましょう。

片づけ

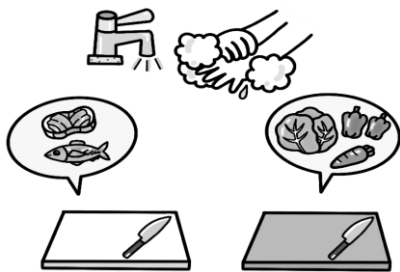
牛乳パックを上手に片づけましょう。

蒸し暑くなる季節

食中毒予防三原則を守ろう!

気温や湿度が高くなると、食中毒を引き起こす細菌類が繁殖しやすくなります。食中毒を予防するには、菌などを「**付けない・増やさない・やっつける**」が大切なポイントです。

付けない!



料理の前はせっけんで手洗い。
包丁やまな板などは、加熱する肉・
魚と野菜とで使い分けをする。

増やさない!



料理をしたらすぐに食べる。
保存する場合は冷蔵庫で。なるべく
早く食べきる。

やっつける!



食材は中心までしっかり火を通す。とくに肉類の生焼けには
注意する。

上記以外でも食中毒予防で気を付けて頂きたいことがあります。

汚れていないようで、手はいろいろなところをさわっています。食中毒以外でもいろんな菌がかかっています。特に食べるときの指先は、おにぎり・パン・サンドウィッチ・骨付きの肉・フライドポテト・くだものなど素手で持つこともあります。引き続き手指を洗い、消毒すること。

また、汗の時期でもあります。給食用と汗拭きハンカチは別に準備し、食事の前は清潔なハンカチを使うことを徹底しましょう。

1年生→すっかり船二小の仲間になりました！！



4月9日2～6年は、給食が始まりましたが、1年生は、給食の練習をしました。

給食の準備は、重くて熱い食缶や、配膳台のステンレス台は硬くて重いなど危険な作業もあります。練習は複数人の大人がついて行いました。

当日の給食も練習の成果有で、スムーズに行うことができました。初日の給食は、「ごはん カルちゃんふりかけ 牛乳 魚のさざれ焼き 豚汁 デコボン」でした。残さないようがんばって食べていました。

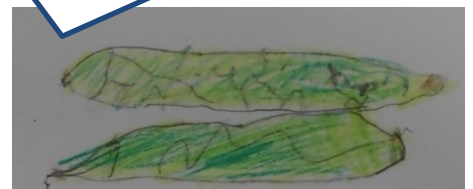
5月20日「えんどう豆のさやむき体験！」

「えんどう豆＝グリーンピース」である事や「5粒のえんどう豆」のビデオで学んだあと、いよいよさやむきです。



観察もしっかりできました。

細かなしわやすじ、えんどう豆のはながしぼんだところなどが、上手にえがかれています。



さやのとき、むくまえ



当日の給食の全学年分をむいて、新鮮でおいしい「グリーンピースごはん」を味わいました。グリーンピースは苦手で、残しも多い食材ですががんばって食べていました。

1年生、日々成長しています！！