

6月

給食だより



梅雨の季節がやってきました。
寒暖差が激しくなるこの季節は体調を崩しがちです。
ジメジメと湿度も上がり、食中毒などの細菌も繁殖
しやすくなる時期なので毎日元気に過ごす為に
体調、衛生管理に気を付けていきましょう😊

食中毒の3原則

食中毒予防の3原則は食中毒の原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」です。
調理をする際は、石けんを使用した手洗いを徹底し、食品は購入後すぐに
冷蔵庫に入れ、しっかり中まで火を通すことが大切です。
これからの季節は湿度も増して食中毒も増えやすくなるので「おうちでも
気を付けていきましょう。」

つけない



ふやさない



やっつける



★よく噛んで食べよう★

6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。
よく噛んで食べると唾液が多く出て口の中の
病気を予防したり消化を助けてくれたりしな
い量でも満足感を得ることが出来る
ので、食べすぎも予防できます。
ご家庭でも一日30回噛むこと
を心がけてみてください。



6/25(木)お楽しみ会
メニュー

給食 アーペンマン・ハヤシライス
さつまいもサラダ
こまつなのスープ
おやつ 水ようかん、麦茶

6/30 お弁当給食(そら組)

お弁当給食当日は
お弁当箱をご持参下さい。