

給食だより6月

令和7年度6月号

名古屋市立天白特別支援学校

梅雨入りが間近になりました。これからは気温と湿度が高くなる日が増えてきます。天候不順によって人の体力が落ちてくることに加え、食中毒の原因になる細菌にとっては活発に動く条件がそろってきます。いつにも増して食中毒予防を意識しながら、換気や手洗い、手指の清潔など衛生対策をしっかりと継続していきましょう。

食中毒予防3原則と学校給食

①つけない

料理をするときや食べる前にはせっけんでよく手を洗う。



まな板、包丁は肉用と野菜用に使い分ける。



野菜



給食では衛生管理上、肉や魚を調理場で切ることはありません。あらかじめ分量で切っていただいたものを納品してもらいます。



②ふやさない

料理を室温のまま長時間放置しない。



保存するときは小分けにして素早く温度を下げる。



35℃前後の生温かい温度は、細菌が増えやすい危険な温度です。

調理器具、食器、ふきんなどはきれいに洗い、素早く乾燥させる。



③やっつける

生で食べるもの以外は十分に加熱してから食べる。



肉の生焼けにはとくに注意しましょう。



給食ではサラダに使う野菜も含め、原則、すべての食材を加熱しています。そして中心温度計を使って、内部までしっかり熱が通ったことを確認・記録しています。





こんげつ こんだて 今月の献立から



【ふるさと献立】 ～名古屋市や愛知県の郷土料理にちなんだ献立や特産物を使った献立です～

- どてどんぶり…10日(火) 名古屋市の郷土料理であるどて煮をごはんにかけて食べます。
- 魚フライ……12日(木) 愛知県の三河湾で水揚げされた、にぎすが使われています。



しんこんだて 【新献立】

- 肉みそうどん……4日(水) 夏に旬を迎える、なすを使用します。豚肉と大豆ペーストを組み合わせ、エネルギーとたんぱく質がしっかりとれるようにしました。
- ツナとえだまめのソテー…13日(金) 夏に旬を迎える、えだまめを使用したソテーです。

がつ しょくいく けっかん 6月は食育月間です

未来を担う子どもたちの健やかな成長を支えるため、学校では食育に取り組んでいます。ただ、食育は学校や子どもだけのものではありません。ご家庭や地域において、赤ちゃんから高齢の方まですべての世代で取り組んでほしいものです。あまり難しく考えず、まずは身近なことから意識して取り組んでみてはいかがでしょうか。

しょくいく こんなことも「食育」です

●家族で「給食だより」を読む



●食事のあいさつを
しっかりする



●食品の栄養成分表示
を確認する



●親子で料理をする



そのほかにも

- 3食しっかり食べる
- 一緒に買い物に行く
- 食に関わる体験活動をする など