

6月給食だより



名古屋市立 矢田小学校

★ 新献立

7日(火) 野菜いため

身近な献立の「野菜いため」ですが、給食では揚げ物の横に添える野菜として登場です。
にんじん・たまねぎ・キャベツをいため 中華スープの素やオイスターソースで味付けします。

22日(水) ポテトのアーリオオーリオ

イタリア語で「アーリオ」はんにく、「オーリオ」はオリーブオイルのことです。にんにくをオリーブオイルでいためて香りを出した後、ベーコン・じゃがいも・キャベツ・しめじなどをいため、塩・こしょう・うす口しょうゆ・チリペッパーソースで味付けしました。

★ 「みんなで食べる! なごや産」の日

6月の食育月間に合わせて6月13日(月)～17日(金)のごはんは、港区・中川区でとれた米を使用します。

10日(金) 米粉パンは、港区・中川区産の米「あいちのかおり」を使ったものです。

トマトシチューには、港区産のトマトと緑区やその近郊でとれたおかえり野菜のたまねぎを使用します。

14日(火) まぜまぜチャーハンのごはんは、港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」を、具には、緑区やその近郊でとれたおかえり野菜の玉ねぎを使用します。ゆばのコンソメスープには、中川区産のみつばを使用します。



名古屋市の給食や名古屋市内のスーパーなどから出された生ごみを原料にした「たい肥」を使って、名古屋市内の農家で育てられた野菜が、「おかえりやさい」です。

★ ふるさと献立 ～ふるさと名古屋(愛知)の食べ物を知ろう～

3日(金) 魚フライ(にぎす) 愛知県の三河湾で水揚げされた「にぎす」を使っています。

24日(金) どてどんぶり 名古屋の郷土料理であるどて煮をごはんにかけて食べます。

29日(水) あんかけスパ風めん 名古屋めしのあんかけスパゲティをアレンジした献立です。

夏場に起きやすい
食中毒に注意!

じめじめした時期には、食中毒が発生しやすくなります。食品の中で菌が増えたり、菌から毒素がでたりして、腹痛や下り、頭痛、吐き気、おうとなど、菌の種類によって、さまざまな健康障害が起きます。

予防するには、食事や調理の前、動物と遊んだ後などは、石けんでしっかり手を洗うようにしましょう。また、調理をするときには、食品を十分に加熱する、調理したものはできるだけ早めに食べきる、保存するときは冷蔵庫に入れるなど、日頃から気を付けるようにしましょう。

食中毒
予防の
① ② ③

