

# 給食だより 6月号

名古屋市立山田小学校

6月は食育月間です。今月の給食では、地元名古屋（愛知）でとれた食べ物を取り入れた料理がたくさん出てきます。地域で生産されたものを地域で食べることを「地産地消」といいます。地域のことを考え、生産にかかわる方々に感謝して、食べ物を大切にする心を持ちましょう。

## 今月のこんだてから

### 【新献立】

6日（月）野菜いため

家庭科の学習にも取り上げられる、身近な献立です。オイスターソースで味を付けます。

23日（木）ポテトのアーリオオーリオ

ポテト（じゃがいも）をアーリオ（にんにく）とオーリオ（オリーブ油）でいためます。

### 【ふるさと献立】～ふるさと名古屋（愛知）の食べ物を知ろう～

1日（水）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。

14日（火）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ます。

28日（火）どてどんぶり 名古屋の郷土料理の、どて煮をごはんにかけて食べます。

### 【みんなで食べる！なごや産】の日

9日（木）米粉パンは港区・中川区でとれた米「あい



ちのかおり」、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」のたまねぎを使っています。

たまねぎは、名古屋市の給食やスーパーで出た生ごみを原料にして作った堆肥を使って作られた「おかえりやさい」です。



13日（月）港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」、まぜまぜチャーハンには、



緑区やその近郊でとれたおかえり野菜のたまねぎ、ゆばのコンソメスープには、中川区でとれたみつばを使っています。

★ 6月の「食育月間」に合わせて、13日（月）～17日（金）のごはんに、港区・中川区でとれた米「あいちのかおり」を使います。

## てただあら 手を正しく洗いましょう

食中毒を予防するためにも、ウイルスに負けない体をつくるためにも、手を洗うことが大切です。正しく洗い、きれいなハンカチでふく習慣を身に付けましょう。



～まず初めに手を水でぬらし、石けんを泡立てながら手のひらに伸ばしましょう。～

	<p>① 手のひらを合わせてあら洗います。</p>		<p>② 手の甲は、伸ばすようにあら洗います。</p>		<p>③ 指の先とつめの間も忘れずに洗います。</p>
	<p>④ 指の間もしっかりとあら洗います。</p>		<p>⑤ 親指は、握るようにしてあら洗います。</p>		<p>⑥ 仕上げに手首も洗います。</p>