

7がっこんだてひょう

H29年7月 余内小学校

《牛乳は毎日つきます》



「まるごときょうとの日」の取組

去年に引き続き、今年も「まるごときょうとの日」の取組をします。10日の給食は、舞鶴産のスズキやわかめ、万願寺甘とう、京都府産のかぼちゃなど舞鶴市内産・京都府内産の食材を使った献立です。子どもたちが地産地消のよさを知り、郷土を愛する気持ちが育つことを願っています。

3 (月)	4 (火)	5 (水)	6 (木)	7 (金)
ごはん トビウオの ごまフライ そえやさい・ソース たまごスープ	チキンライス じゃがいもの チーズに はるさめスープ	こくとうパン タンドリーチキン もやしいため サンラータン	じゃこわかごはん みそワタンスープ はるさめサラダ	きなこあげパン ほしがたハンバーグ かきたまじる たなばたゼリー
地場産物の日 舞鶴産のトビウオにごま入りのパン粉を付けて、フライにします。	<チキンライス> 鶏肉とみじん切りにした玉ねぎ、にんじんを炒めて、ケチャップとコンソメ、塩・こしょうで味付けし、ごはん混ぜ込みます。	<サンラータン> 中華風のスープで、でんぷんでとろみをつけた後、溶き卵を入れます。最後に酢を入れて、仕上げると少し酸っぱいスープになります。	<じゃこわかごはん> 麦ごはん炊き込みわかめとちりめんじゃこを混ぜ込みます。	~七夕献立~ 七夕にちなんで、星の形のハンバーグと天の川をイメージしたゼリーが出ます。
10 (月)	11 (火)	12 (水)	13 (木)	14 (金)
ごはん スズキの まんがんじソース さばかだいこんの ピリからあえ かぼちゃのみそしる	とりめし だいずとにほしの あげに すましじる	こくさんこむぎパン チリコンカン コンソメスープ ゆでトウモロコシ	むぎごはん なつやさいカレー フルーツパンチ ふくじんづけ	こがたパン やしそば スパイシービーンズ あおリンゴゼリー
「まるごときょうとの日」	<鶏飯> 鶏肉、干しいたけ、油揚げ、にんじんを砂糖としょうゆ、酒で味付けし、ごはん混ぜ込みます。	【トウモロコシの皮むき】 114本のとうもろこしの皮むきを1年生にってもらう予定です。	<夏野菜カレー> 鶏肉、ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、かぼちゃ、万願寺甘とうが入ったカレーです。	1学期、最後の給食です。みんなで楽しく食べましょう！

♪ 食中毒に気をつけましょう ♪

食中毒は、細菌やウイルスによるものが多く、腹痛や下痢、発熱などの症状を引き起こします。

食中毒予防の3原則を守ることで、食中毒の多くは予防することができます。



つけない

手は石けんを使って、こまめに洗いましょう。また、野菜などに菌が付かないよう生の肉や野菜を切ったまな板や包丁は、すぐに洗ったり、使い分けたりしましょう。

増やさない

調理後の料理は早めに食べるようにし、残ったものは冷蔵庫か冷凍庫に入れましょう。細菌の多くは、冷蔵庫の中でもゆっくり増えるので、過信せずに早めに食べましょう。

やっつける

ほとんどの細菌は加熱によって死滅するので、食品は中まで十分に加熱しましょう。また、まな板や包丁などは、熱湯などで殺菌・消毒して、しっかり乾燥させましょう。