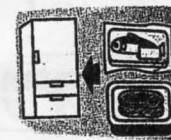




6月は、気温や湿度が高くなる「梅雨」に入ります。食中毒の原因となるカビや細菌などの微生物が活発になるため、衛生面に特に気を配る必要があります。食事や調理前にはせっけんを手をきれいに洗い、料理を作ったら放置せず、早めに食べるか、冷蔵庫などで衛生的に保存することが大切です。

## 食中毒予防の3原則

- **食中毒菌を** 付けない
  - **食中毒菌を** 増やさない
  - **食中毒菌を** やっつける
- ..... こまめな手洗い、調理器具や野菜などの洗浄。
  - ..... 生鮮食品や調理済みの食品は冷蔵庫へ。
  - ..... 中心温度までしっかり加熱。目安は75℃1分以上加熱。ノロウイルス汚染の恐れのある二枚貝などは85℃～90℃90秒以上加熱



『食育』は生きる上での基本です！

～毎年6月は『食育月間』

日本は、世界でも有数の長寿国ですが、一方で、食習慣の乱れや偏った栄養摂取による生活習慣病の増加が問題となっています。ほかにも食を大切にする心が欠けていたり、伝統ある食文化が失われつつあるなど、食を巡るさまざまな問題を抱えていることから、「国民の生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむ」(食育基本法・第1条より)ことを目的として、平成17年6月に「食育基本法」が制定されました。

### 食育とは・・・(食育基本法・前文より)

- ◎生きる上で基本であって、知育、徳育および体育の基礎となるべきもの
- ◎さまざまな経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。



### 学校での『食育』は・・・

子供たちが健全な食生活を実践し、健康な豊かな人間性をはぐくんでいけるよう、栄養や食事のとり方など正しい知識に基づいて自ら判断し、実践していく能力などを身に付けられるよう、給食時間をはじめ各教科等と関連づけて食育に取り組んでいます。

＜6月4日～10日は『歯と口の健康週間』  
健康なところと体をつくるためには、食事をバランスよく食べることが基本です。しかし歯と口が健康でないと、おいしく食べることができない上に、食べ物がきちんと消化されず、栄養を十分に吸収することができません。しっかりよくかんで食べる習慣をつけ健康な歯と口をはぐくみましょう。



### ＜6月生乳予定産地＞

東京都・群馬県・山梨県・岩手県・宮城県  
青森県・秋田県

### ＜保護者の皆様へ＞

6月の給食費引き落とし日は、

6月27日(水)です。

残高のご確認をお願いいたします。