



いよいよ梅雨の季節が始まります。と同時に食中毒の発生が多くなります。 重症化すると命に関わります。ご家庭でも日ごろから予防につとめるようにしましょう。

毎年6月は「食育月間」・毎月19日は「食育の日」



平成17年に制定された「食育基本法」では、 「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生 きる力を身につけていくためには、何よりも 『食』が重要である」とし、「食育を、生き る上での基本であって、知育、徳育および体 育の基礎となるべきものと位置付ける」とし ています。生涯にわたって心身ともに健康で 豊かな人間性を育むために、子どものころか ら、さまざまな「食」に関する経験を積んで いくことが大切です。

★家庭でできる「資育」~こんなことを応がけてみませんか?

朝食を食べる習慣を つける

ゆっくりよくかんで 食べる

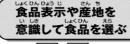
か ぞく しょくたく かた **家族で食卓を囲む**

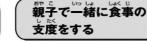






食塩や脂肪のとり過ぎに 気をつける



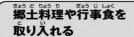


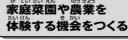






食材の無駄を減らすよう 心がける













6月4日~10日は「歯と口の健康週 間」です。丈夫な歯やあごの発育のた めには、よくかむことが大切です。ま た、よくかんで食事を味わうことで満 足感が得られ、食べ過ぎを防いで、肥満や生活習慣病の予防になります。



かみごたえのある食べ物



★6月の献立より★

6月の区内産野菜…にんにく、きゅうり、キャベツ、大根を使用予定です。

◎虫歯予防献立:6月7日(水)…ココア豆 ・いり大豆にココアをコーティングした豆

6月8日(木)…かみかみサラダ・さきいかが入っている噛みごたえのある

◎入梅献立:6月12日(月)…梅ごはん、あじさいゼリー

梅干しの入ったご飯とあじさいをイメージした紫と白の2色ゼリー

◎長崎開港記念日献立

6月1日(木)



じてんしゃ飯 煮干しの入った 炊き込みごはん

• 具雑煮

もち、鶏肉、かまぼこ、 野菜などを入れた具だ くさんの料理

◎インドネシア料理 6月9日(金)



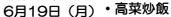
インドネシアの



ガドガド風 具だくさんのサラダ

・ソトアヤム

⑥熊本県郷土料理



能本県が主な産地の高菜を 使った炒飯

• 太平燕 (タイピーエン) たっぷりの野菜と春雨の 入ったスープ



◎沖縄慰霊の日献立

・シンジュウシイ 6月23日(金)



- 豚肉を使った沖縄風 炊き込みご飯
- イナムドゥチ 沖縄の具沢山みそ汁
- サーターアンダギー 球状の揚げ菓子

