

給食だより

かやほししょうがっこうきゅうしゅうきょうどうちゅうりじょう
查橋小学校給食共同調理場

6が月

発行責任者 大石 成美
 発行者 高木 貴子

いよいよ梅雨の季節です。これから夏にかけて気温も湿度も高くなり、蒸し暑く過ごしていく日が増えてきます。とくにこの時期からは食中毒の発生が多くなります。衛生には十分注意しましょう。しっかり食事、しっかり運動、そしてしっかり睡眠を心がけ、元気に過ごしましょう。

6月は「食育月間」です!

学校の食育の6つの視点

食事の重要性を知る



生きるうえで欠かせない食の大切さを知る。自ら調理し食事の準備をすることができると努力できる。

心身の健康を育む



栄養バランスのとれた食事や食べ方を学び、よりよい食習慣を形成しようと努力できる。

食品を選択する力をつける



食べ物に関心を持ち、品質や衛生、栄養面など総合的に判断し、適切に選択できる。

感謝の心でいただく



食生活が自然の恩恵のうえに成り立ち、多くの人の力に支えられていることを知り、感謝して食べることができる。

社会性を養う



協力して準備をしたり、マナーをよく考えることは相手思いやり、楽しい食事につながることを理解する。

食文化を未来に伝える



季節や行事にちなんだ食事があることを知る。地域の歴史や風土に深いかわりがあることを理解し、尊重できる。

もう梅雨入り!

しっかり手洗いで菌やウイルスをやっつけよう!

梅雨の季節になりました。食中毒が多く発生する時期ですので、食品の保存などにも気をつけたいものです。また、感染症・食中毒の予防のために正しい手の洗い方を身につけ、しっかり手を洗いましょう。

早寝 早起き 朝ごはんの徹底と、しっかり手洗いを行うことで、コロナウイルスや食中毒の細菌による感染を防ぎましょう。



正しい手の洗い方を覚えよう



汚れを軽く落とす 石けんをつける よく泡立てる



手のひらを洗う 手の甲を洗う 指と指の間に洗う 親指を洗う



指先を洗う 手首を洗う よく洗い流す 清潔なハンカチで拭く

洗い残しやすいところ

爪や指と指の間、親指、手首は、洗い残しやすいところです。特に注意して洗うようにします。

