

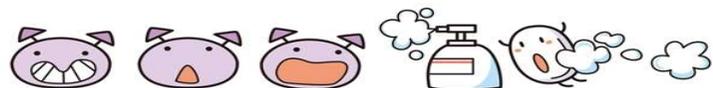
6月 給食だより



6月号
流山市立
江戸川台小学校



毎年、沖縄や九州から梅雨入りしますが、今年は、関東地方が行き成り梅雨入りしたと、ニュースが流れました。ジメジメした季節でも、学校の紫陽花が鮮やかに咲き、梅の木に青梅も実っています。さわやかな気持ちになります。気持ちを切り替えて、体調を崩さないように気をつけましょう。



食中毒予防・コロナ予防の基本は、手洗い



手は、さまざまなものに触れます。気づかないうちに食中毒の原因となる細菌やウイルスがついているかもしれません。食べる前には、石鹸をよく泡立てて、手のひら、手の甲、指の間、爪の先を丁寧に洗いましょう。

給食室の衛生管理・・・調理員、栄養士は、月2回の腸内細菌検査を受け、個人の健康を確認して、調理に従事しています。

清潔な服装
髪の毛などの異物が、料理に入らないように頭から肩までつながった帽子をかぶり、調理専用のユニホームを着ています。



手洗いの徹底
調理作業開始前は、2回手洗いをします。爪ブラシを使って爪の先から肘のあたりまで洗い、アルコール消毒をします。



エプロンなどの使い分け
汚染防止のため、作業の内容によってエプロンや手袋、履物などを使い分けています。



適切な温度管理
加熱する食品は、中心部が85℃1分間以上なるまで加熱しています。



食育って、なんだろう？

平成17年に「食育基本法」という法律が作られ、「早寝、早起き、朝ごはん」のキャッチフレーズで、食育の取り組みをスタートしました。

なぜ、今、食育なの？

◎健康的な食事スタイルや生活習慣を身につけるための取り組みです。



◎代々受け継がれた行事食やその土地ならではの食材を使った料理など、日本の食文化を子ども達へ伝えていきます。
◎地域で収穫された食材のおいしさを知らせ、地産地消を薦めています。千葉県では、県産の食材を千葉県民に食べてもらいたいと「千産千消」と言い換えてPRしています。

地域の協力で おいしい流山産



◎給食で使用する米は、すべて流山産コシヒカリが入荷しています。
◎JAとうかつ中央から市販の価格より安価な価格での納品されます。また、南流山の農家さんからも直接、精米したての米が、届きます。
◎米、わけねぎ、小松菜、しいたけは、流山市内の農家さんから、年間通して同じ価格で入荷されます。

給食では、どうしているの？

◎季節ごとの行事食や千葉県産、流山産の食材を多く取り入れています。
◎給食時間の毎日の放送で給食委員会の児童が、献立内容を知らせ、食材や料理、行事食、栄養の話など、献立紹介をしています。

