

6月 給食だより



令和3年6月
岩沼中学校
No.3

6月は気温の上昇とともに湿度も上がり、ジメジメとした環境を好む細菌が活性化する時期です。食中毒が起こりやすいので、しっかり手を洗い、身近な衛生に気をつけていきましょう。食中毒を起こしやすいこの時期、ご家庭でも食べ物だけでなく毎日の健康管理に心がけてください。

◆食中毒に気をつけましょう◆

食中毒とは、食べ物を介して体に取り込まれた病原微生物や有害物質により引き起こされる病気です。味、においなど外見的变化ではわからない場合も多いので、日頃から予防に努めましょう。

食中毒予防の大原則は菌を

「**つけない**（衛生的な手指・道具等を使用）」

「**やっつける**（十分な加熱）」

「**ふやさない**（適切な保存方法で）」です。

6月はお弁当の日が2回あります。

食中毒に十分気をつけてご用意いただければと思います。



「お弁当づくりによる
食中毒を予防するために」
(農林水産省HPより)

わかりやすい解説やクイズ形式の
動画があります。ぜひご覧下さい。

◆6月は「食育月間」です◆

～「地産地消」ってどんなこと？～

地元でとれる食べ物を地元で消費することを、地産地消といいます。長距離輸送のコストや、排気ガスなどの環境負荷がかからないだけでなく、CO₂削減にもなります。

学校給食では、「**社会福祉法人しおかぜ福祉会**」「**ル・マンジェ**」「**サトー商会**」等のご協力を頂き、岩沼市産の食材を定期的にご利用しています。生産者の方々が心をこめて育てた新鮮な食べ物は、なによりも安全で安心して食べることができます。

6月に使用予定の岩沼市産・宮城県産食材

岩沼市産 きゅうり・玉ねぎ・米粉パン・米麺

宮城県産 わかめ(三陸)・笹かまぼこ(塩釜)・パプリカ(登米)・つるむらさき(名取岩沼)
なめこ(栗原)・海苔(東松島)・大麦・生芋こんにゃく(巨理)

◆調理の様子を紹介します◆



◀手作りグラタン

ホワイトルゥを手作りし、カップに流して数種類の具材をトッピングし、焼きました。

カレー▶

岩中のカレーは、20kg以上の玉ねぎを30分じっくり炒めて作ります。



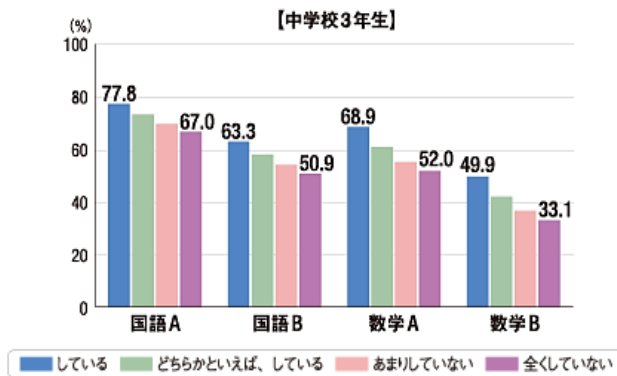
調理員さんは、毎日愛情と手間暇を惜しまず給食を作っています。

「おいしかった」の声と、返却された空っぽの食缶が何よりも嬉しいです。

◆学力と生活習慣は一日にしてならず！◆

中総体が終わり一息ついた人も多いのではないのでしょうか。7月2日の総合テストに向けて、心と頭を切り替えましょう。

整った生活リズムは「努力」を「成果」に繋げる手助けをしてくれます。学力は一日にしてならず！全力を出し切れるよう、今から生活習慣を整える心がけをしましょう。



左の図は、朝食を食べる習慣と学力の関係を

朝食摂食と学力調査の平均正答率との関係

(文部科学省「全国学力・学習状況調査」平成30年度)