



平成28年6月22日  
豊島区立西巣鴨小学校  
校長 内藤 信之  
栄養士 山田 瑞季

### 6月の給食目標

- ・食事の前には必ず石けんで手を洗おう
- ・緑色の食べ物の種類と働きを覚えよう

## ○食事の前には必ず石けんで手を洗おう

日々気温と湿度が高くなっています。気温や湿度が高くなるということは、細菌やウイルスの繁殖が盛んになり、食中毒の危険が高まります。食中毒予防の三原則は、「つけない」「ふやさない」「やっつける」です。まず、自分自身が食中毒の原因にならないために、**食事や調理の前、トイレの後、運動や遊びで手が汚れた後、帰宅後などは、石けんを使って手洗いを行うことが大切です。**ご家庭でも改めて手の洗い方を確認しましょう。



## ○最近の食中毒の傾向について

近年、カンピロバクターという細菌を原因とした食中毒の発生が多くみられます。カンピロバクター食中毒の主な原因は、鶏肉であることが多いです。生で食べたり、加熱が不十分であったり、生の鶏肉を触った手で使った調理器具から他の食品に移り、移った食品を加熱しないで食べたりすること(二次汚染)で発症します。主な症状は、下痢、腹痛、発熱で、菌を摂取してから発症するまで1日～7日と時間がかかるのが特徴です。**予防策は、肉は中心までしっかりと焼くことと、二次汚染を防ぐことです。**家での食事や外食、特にバーベキュー等で調理する際は気を付けましょう。

## 食中毒 予防の キホン



## ○1年生 グリンピースのさやむきをしました。

5月23日(月)生活科の学習で、給食に使用するグリンピースのさやむきをしました。授業の前半は、給食を作っている人(栄養士・調理師)の仕事の学習を行い、後半はグリンピースのさやむきをしました。300人分の給食になるグリンピースはたくさんありましたが、子供たちは丁寧に豆を取り出しました。さやの中にたくさん豆がつまっているのを見て、「こんなに入っている。」など、驚きながら行いました。豆を取り出した後は、全員で給食室にグリンピースを届けました。給食室では、豆を茹でて、こし、ポタージュを作りました。子供たちからは、「おいしい。」と好評でした。



## ○2年生 そら豆のさやむきをしました。

6月16日(木)生活科の学習で、給食に使用するそら豆のさやむきをしました。さやむきを行う前に、さやの形や触った感触、においなどをじっくり観察しました。その後、さやの中や豆も観察しながらさやを開くと、「中がふわふわしている。」などの感想が次々に聞こえてきました。最後に全員でそら豆を給食室に届けました。給食では、旬の味を感じられるようにゆでそら豆を作り、食べました。甘みが強くおいしいと好評でした。



## ○給食に使用している食材の産地情報について

給食で使った主な食材の、産地情報を毎月の給食だよりに掲載します。

- ・野菜類、いも類、果物類は使用頻度の高い上位6種類、肉類、魚介類、卵は使用状況により、牛乳は豊島区教育委員会からの情報の更新により掲載します。
- ・市場で安全が確認されている食材は、被災地のものでも使用することがあります。
- ・牛肉は、給食での使用を中止しています。

＜5月の給食で使った主な食材の産地＞ 5月2日～5月31日現在

|                    |                  |             |
|--------------------|------------------|-------------|
| ○にんじん（徳島・静岡・埼玉・千葉） | ○もやし（千葉・栃木）      | ○豚肉（群馬・茨城）  |
| ○たまねぎ（佐賀・香川・兵庫）    | ○キャベツ（愛知・神奈川・東京） | ○鶏肉（岩手）     |
| ○しょうが（高知）          | ○きゅうり（埼玉・千葉）     | ○メロン（熊本・茨城） |
| ○にんにく（青森）          | ○じゃがいも（鹿児島・長崎）   |             |

☆牛乳（北海道・青森県・岩手県・宮城県・福島県・山形県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県が生乳を使用し生産）

※米（秋田県産あきたこまち・青森県産つがるロマン・埼玉県産彩のきずな）