

6月 給食だより

令和7年 6月 1日
石狩市学校給食センター
TEL: 62-8015
FAX: 72-2223



今月の給食目標

「衛生に気をつけよう」

手には、目に見えない菌がたくさんついています。
食事の前には、しっかり手を洗うようにしましょう。

気温や湿度が上昇してくると、細菌が発生しやすくなります。細菌は、温度や湿度などの条件がそろって食べ物の中で繁殖します。細菌が繁殖した食べ物を食べると食中毒を引き起こすので、十分に予防を行っていきましょう。

食中毒の発生しやすい季節です!

食中毒は1年を通して発生しており、原因物質や症状はさまざまですが、夏場は特に細菌による食中毒が多くなります。

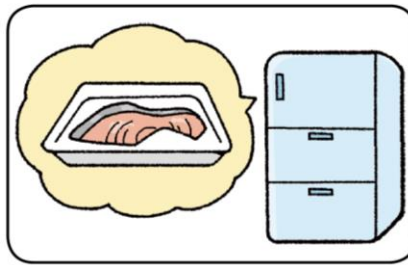
◆◆◆食中毒予防の3原則◆◆◆

つけない



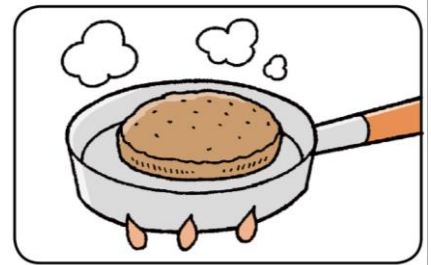
手には雑菌がついています。
石けんでしっかり手洗いをしましょう。

増やさない



食品の購入後はできるだけ
早く冷蔵庫に入れ、早めに食
べきようにしましょう。

やっつける



加熱は効果的な殺菌方法です。
特に、肉は中心までよく加熱しま
しょう。

6月は食育月間です

国の『食育推進基本計画』において、食育の普及をはかることを目的に、毎年6月が「食育月間」とされています。今月は、日々の食事への感謝の気持ちを大切に、家族や周りの人々と楽しい食事の時間を過ごしなが、改めて「食」について考えてみましょう。

食育で育てたい「食べる力」

心と身体の健康を維持できる



食事の重要性や楽しさを理解する



食べ物の選択や食事づくりができる



一緒に食べたい人がいる(社会性)



日本の食文化を理解し伝えることができる



食べ物やつくる人への感謝の心

