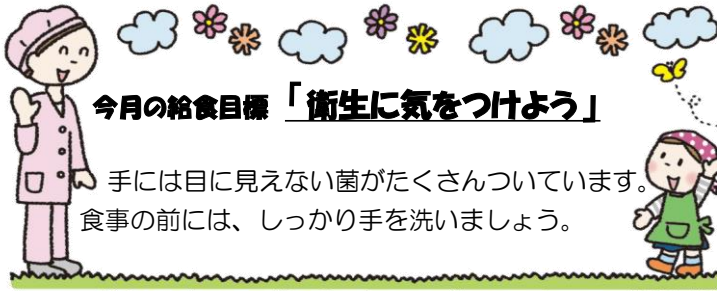


# 6月 給食だより



## 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、しっかり手を洗いましょう。

6月になり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えば食べ物の中で繁殖し、その食べ物を食べると食中毒を引き起こします。そうならないためにも、食中毒予防を徹底していきましょう。

家庭で気をつけたい

## 夏場に多い細菌性の食中毒

食中毒の原因となる細菌は、肉や魚、いろいろなものを触る手、まな板やスポンジなど、至るところに存在している可能性があります。家庭での食中毒予防は、そのような食中毒の原因菌を食品の購入から調理して食べるまでの過程で、「つけない」「増やさない」「やっつける」ことが重要です。

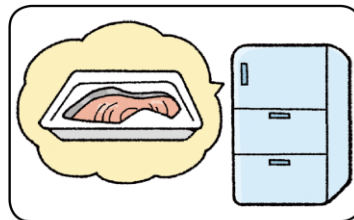


### ◆◆◆食中毒予防の3原則◆◆◆

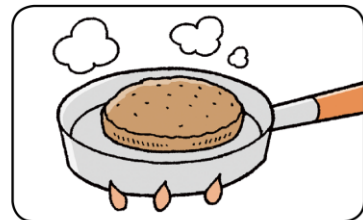
つけない



増やさない



やっつける

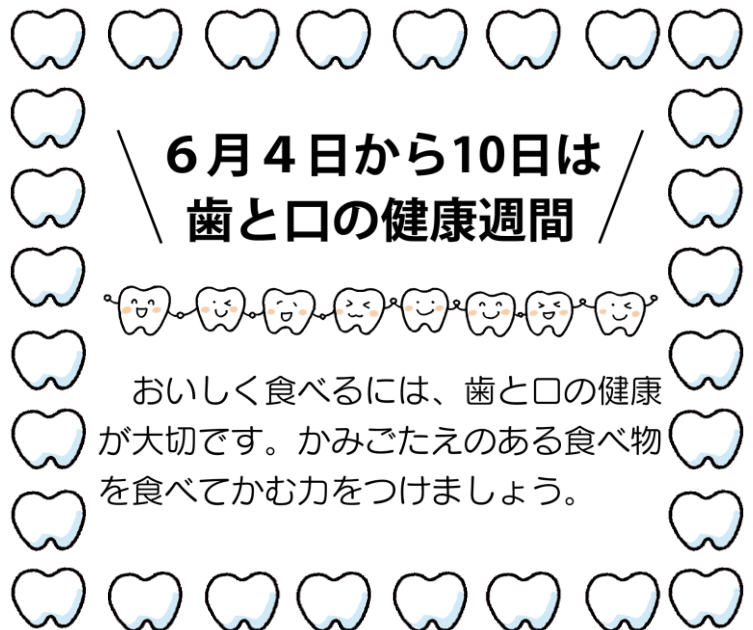


## 6月は食育月間です

毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」と定められています。食育は、生きる上での基本で、知育、徳育、体育の基礎となるものです。生涯にわたって健康に過ごすために、「食」について学んでいきましょう。

毎年6月は  
食育月間

毎月19日は  
食育の日



## 6月4日から10日は 歯と口の健康週間

おいしく食べるには、歯と口の健康が大切です。かみごたえのある食べ物を食べてかむ力をつけましょう。