給食だより

令和4年度　6月号

愛知県立小牧特別支援学校

梅雨に入ると、じめじめ、むしむしとした過ごしにくい日が続きます。そして、カビやばい菌の活動は活発になり、食中毒を引き起こしやすくなります。体調もくずしやすくなるので、うがいや手洗いをしっかりとし、清潔な状態で食事をしましょう。

◇◆6月は食育月間です◆◇

食育とは、様々な経験を通して「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し健全な食生活を実現することができる人間を育てることです。この機会に自分自身の食習慣をふり返ってみましょう。

給食では愛知を食べる学校給食の日として、16日（木）の献立に愛知県産の食材をたくさん使用しています。

こんな愛知県産の食材が出るよ！
どの料理に入っているか、献立表を見て確認しよう！

れんこん

キャベツ

みつば

だいず

～梅雨のじめじめで増える食中毒に注意～

食中毒を引き起こす細菌はこんなところに

生の肉・魚・卵

生の食材を使った調理器具

髪の毛や傷口

食事の支度の手伝いはよく手を洗い、料理では肉などにしっかり火を通しましょう。

6月4日（月）から10日（日）は「歯と口の健康週間」

給食では9日（木）に　かみかみサラダ　がでます。

よくかんで食べましょう。