

# 給食だより



令和6年度 6月号

愛知県立小牧特別支援学校

あじさいの花が色づきはじめ、梅雨の訪れを感じる時期になりました。梅雨の季節は、じめじめ、むしむしとした日が続きます。カビやばい菌の活動が活発になり、食中毒を引き起こしやすくなります。今月号では、食中毒を予防するために気をつけることを紹介します。

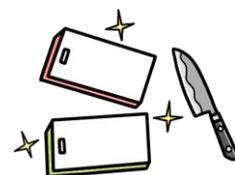
食中毒予防！  
こんなことに  
気をつけましょう



食事の前、調理の前にはせっけんでよく手を洗いましょう。



野菜や果物は流水でしっかり洗いましょう。カットした野菜や果物は冷蔵庫で保管しましょう。



生肉や魚を扱ったまな板や包丁で野菜や果物など火を通さないものを切ってはいけません。生肉などは一番後に切るか、できれば調理器具を分けて使うようにしましょう。



生のまま食べず、中までしっかり火を通してから食べるようにしましょう。調理をしたら、なるべく早く食べきりましょう。

## 6月19日は「愛知を食べる学校給食の日」



愛知県は、自動車や機械などの工業で有名な県ですが、実は農業もさかんです。給食では、愛知県産の食材を積極的に使用しています。

私たちが住んでいる地域でとれた食材を食べることを、「地産地消」といいます。「地産地消」のよいところは、食材が新鮮であること、食材への親近感や安心感が得られること、環境にやさしいことなどが挙げられます。この機会に、小牧市や住んでいる地域の食材について、ぜひ調べてみてください。

19日の給食に使用する愛知県産の食材、「キャベツ」と「ねぎ」について紹介します。

19日(水)の献立・・・牛乳、愛知の大根菜ごはん、

鶏のから揚げ愛知ねぎのソース、愛知野菜のみそ汁

### キャベツ



渥美半島では、温暖な気候を利用して、広大なキャベツ畑が広がっています。田原市、豊橋市で栽培がさかんです。

みそ汁の具材に使用します

### ねぎ



「越津ねぎ」という白ねぎと青ねぎの中間の特徴をもつねぎが、一宮市や江南市、岩倉市で栽培されています。水分が多くやわらかいのが特徴です。

から揚げのソースに使用します