

6月分の給食【6/2(月)~6/30(月)】

6月4日(水)

食中毒予防のポイント

食中毒とは、食べ物についている細菌などが原因でかかる病気です。次の3つのポイントに気をつけて食中毒を予防しましょう。

①菌をつけない！…手洗いをきちんとしよう！



②菌をふやさない！…できあがったものは

すぐに食べよう！



③菌をやっつける！…食べ物は中まで十分に

火を通そう！

きょうのこんだて

カレードリア

スープ

クインシーメロン

レーズンパン

ぎゅうにゅう

(おもにからだをつくる)

ぎゅうにゅう・けいにく・ふん
まつチーズ・ベーコン

(おもにねつやちからのもとになる)

レーズンパン・せいはくまい・
サラダあぶら・クリーム・
パンこ・じゃがいも

(おもにからだのちょうしをととのえる)

たまねぎ・グリンピース・
キャベツ・にんじん・パセリ・
クインシーメロン

クイズ 3 スイス人コックのワイルさんが、横浜のホテルではじめて作った日本のドリアは、何ドリアでしょう？

一口メモ

○今日のかみかみメニューは「カレードリア」です。表面

がこんがり焼けて、



かみごたえがあり

そうですね。

○クインシーメロンの

登場です。メロンには、

温室メロンと露地メロンがあ

り、クインシーメロンは露地

栽培されたメロンです。



○丁寧に種を取って、8分の1

に切ってくださっています。

③ミート



産地調べ

たまねぎ	佐賀県	キャベツ	愛知県	パセリ	静岡県
じゃがいも	熊本県	にんじん	長崎県	クインシーメロン	茨城県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳キャップ □今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：①