

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

あか	(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
き	(おもにねつやちからのもとになる) レーズンパン・せいはいくまい・ サラダあぶら・クリーム・ パンこ・じゃがいも
みどり	(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?

①シーフード

②ベジタブル

③ミート

### 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に切ってくださいています。



### 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