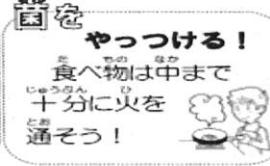
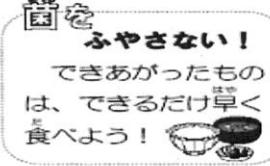
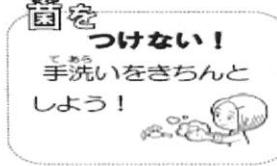


6月16日(金)

食中毒を予防するには...

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。



「すき焼き煮」は、「ふ」の個別対応献立です。

きょうのこんだて

すきやきに
さんどまめのごますあえ
やきかぼちやのあまみつかけ
ごはん
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにく、あつあげ、 ぎゅうにゅう
き	(おもにねつやちからのもとになる) ふ、サラダあぶら、 いりごま(しろ) さとう、ごはん
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、えのきたけ、 さんどまめ、かぼちゃ

クイズ12

食事の前に手をしっかりと洗うことがたいせつです。「手洗いで手首は洗わなくてもよい」これは、○か×か

① ○ ② ×

今週は「食育週間」です。

一口メモ

○今日の給食は、「すき焼き煮」です。
すき焼きは、江戸時代から食べられていた料理です。



昔の人たちは、農作業用の「すき」という用具の金属の部分の上に、とうふや肉をのせて焼いて食べていたことから、すき焼きと名前がつけられました。
給食のすき焼き煮は、牛肉、ふ、糸こんにゃく、あつあげ、たまねぎ、えのきたけを使用しました。

○今日のなかよし畑の玉造黒門越瓜です。

昨年度、収穫した玉造黒門越瓜を
(株)飛鳥の方々が、一年かけて奈良漬にしていただきました。

来週の水曜日には、(株)飛鳥の方から
の奈良漬の贈呈式があります。

今年も収穫を楽しみに水やり等、毎日の世話をていきましょう。



牛肉	北海道	たまねぎ	大阪府	えのきたけ	長野県
あつあげ	滋賀県	かぼちゃ	長崎県	三度豆	鹿児島県

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：②