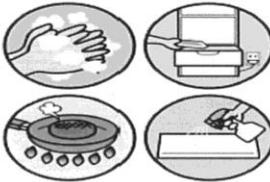


6月4日 (月)

食品安全のポイント

食品安全とは、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品安全を予防しましょう。



- ①菌をつけない！…ていねいに手を洗いましょう。
- ②菌をふやさない！…できあがったものはすぐに食べましょう。
- ③菌をやっつける！…食べ物は中まで十分に火を通しましょう。

クイズ2 手を洗ったあとは、どうすればよいでしょうか。

- ①スカートやズボンでふく ②きれいなハンカチでふく ③友だちが使ったハンカチをかりてふく

一口メモ

○先週の金曜日に昨年なかよし畑で育てて収穫した
なにわの伝統野菜の「玉造黒門越瓜」を一年かけて
(株)飛鳥の方が奈良漬にしていただいて出来た
「奈良漬」の贈呈式がありました。今年は、(株)飛鳥
の田中様から玉造黒門越瓜の育て方を教えてもらいました。うりには、体を大きくする力と花と実をつける力があつて、体を大きくする力が大きくなりすぎると実ができなくなり、花と実をつける力が大きくなりすぎると実をつけた後にすぐに枯れてしまうとのことでした。2つの力を調整するためには、芯どめが大切ですとのことでした。今年も玉造黒門越瓜を大きく育てるために教えていただきたい芯どめを行っていきたいです。



できあがった奈良漬にシールをはっています。

上福なかよし畑
産と明記されて
います。

製造者は、大阪市
立上福島小学校
3・4年生と明記
されています。

あすは、(株)飛鳥の方にお聞きした奈良漬のおいしい食べ方を紹介します。

じゃがいも	熊本県	にんじん	徳島県	金時豆(ドライパック)	北海道
たまねぎ	佐賀県	キャベツ	愛知県	グリーンピース(冷)	アメリカ

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②

きょうのこんだて

けいにくのガーリックやき
ピーンズカレースープ
サワーソテー
こくとうパン
ぎゅうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) じゃがいも、オリーブあぶら サラダあぶら、さとう こくとうパン
あか	(おもにからだをつくる) けいにく、ぎゅうにく きんときまめ、ぎゅうにゅう
みどり	(おもにからだのちょうしきととのえる) たまねぎ、にんじん グリーンピース、キャベツ