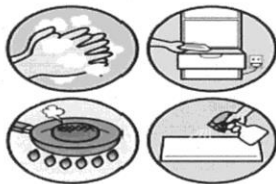


## 6月4日 (月)

## 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! …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! …食べ物の中まで十分に火を通しましょう。

きょうのこんだて

けいにくのガーリックやき  
ビ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)<br>じゃがいも、オリーブあぶら<br>サラダあぶら、さとう<br>こくとうパン |
| あか  | (おもにからだをつくる)<br>けいにく、ぎゅうにく<br>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をととのえる)<br>たまねぎ、にんじん<br>グリーンピース、キャベツ          |

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      ② きれいな      ③ 友だちが使った  
ズボンでふく      ハンカチでふく      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させ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って、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いた  
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