



給食だより 6月号

令和7年5月30日
伊東市立門野中学校

衛生に気をつけよう

梅雨入りが間近になりました。これからは気温と湿度が高くなる日が増えてきます。天候が不順で人の体力が落ちてくる一方で、食中毒の原因になる細菌にとっては活発に動く条件がそろってきます。いつにも増して食中毒予防を意識しながら、換気や手洗い、手指の清潔など衛生対策をしっかり継続していきましょう。

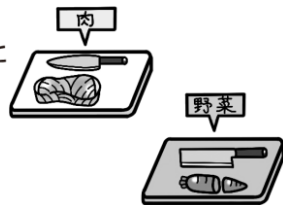
食中毒予防3原則と学校給食

①つけない

料理をするときや食べる前にはせっけんでよく手を洗う。



まな板、包丁は肉用と野菜用に使い分ける。



給食では衛生管理上、肉や魚を調理場で切ることはありません。あらかじめ分量で切っていただいたものを納品してもらいます。

②ふやさない

料理を室温のまま長時間放置しない。



保存するときは小分けにして素早く温度を下げる。



調理器具、食器、ふきんなどはきれいに洗い、素早く乾燥させる。



③やっつける

生で食べるもの以外は十分に加熱してから食べる。



肉の生焼けにはとくに注意しましょう。

給食ではサラダに使う野菜も含め、原則、すべての食材を加熱しています。そして中心温度計を使って、内部までしっかり熱が通ったことを確認・記録しています。



6月16日(月)～20日(金)は
「ふるさと給食週間」

給食には普段から地場産物を使用するようにしていますが、ふるさと給食週間はいつもより多くの地場産物を使用しています。また、6月23日(月)は「ふるさと給食の日」です。みなさんに「ふるさとの味」「ふるさとの食材」を知ってもらうため、伊東市・静岡県の食材をたくさん使った献立を考えました。ぜひ地元食材に関心を持って食べてください。

<ふるさと給食献立>

- 16(月) しらすのかき揚げ丼、いそか和え(キャベツ、もやし)
すけちか汁、冷凍みかん



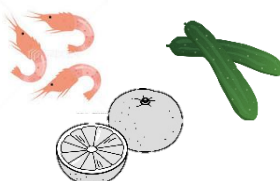
- 17(火) 豆腐ハンバーグ、しらすとキャベツのペペロンチーノ、だいこんとコーンのスープ



静岡県函南町は、すいかの産地です。甘く、シャリシャリとした食感が特徴です。楽しみにしててください！

- 18(水) さばのみそ焼き、小松菜のごま和え、しらすのかきたま汁、すいか

- 19(木) 桜エビのカレーピラフ、鶏肉の唐揚げ、野菜のさっぱり和え、(キャベツ、きゅうり)
チンゲンサイのスープ、みかんゼリー



さくらえびは、静岡県の駿河湾でしかとれない貴重なえびです。きれいな色と良い香りが特徴で、海の宝石とも呼ばれています。味わって食べましょう。

- 20(金) 栗あんパン、牛乳、チンゲンサイと肉団子のクリームスープ、マセドアンサラダ(きゅうり、じゃがいも)、オレンジ



- 23(月) かつおとじゃがいものごまみそ和え、静岡野菜のおひたし(チンゲンサイ、キャベツ)、メロン



静岡野菜のおひたしには静岡県産のチンゲンサイとキャベツを使用しています。チンゲンサイはアクが少なくやわらかいので、ゆで物のほかに、炒めてもおいしく食べられます。

き り と り
給食について、ご意見等ございましたら、お寄せください。(門野中学校 給食だより6月号)

年 組 氏名

(匿名でも結構です)

