

# \* 給食だより \*

令和5年5月31日 発行

## 6月の給食目標

## 衛生に気をくばろう

### 夏場に起きやすい 食中毒に注意!



最近の食中毒発生状況を見ると、ノロウイルスの影響で、冬場の発生件数が非常に多くなっています。ただし、夏場は細菌性の食中毒が多く発生しますので、油断は大敵。カンピロバクターやサルモネラ、腸炎ビブリオなどの細菌性食中毒は、食品中などで菌が増殖していたり、細菌から毒素が発生したりして起こります。

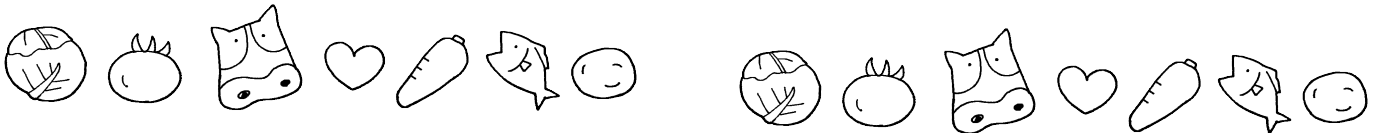
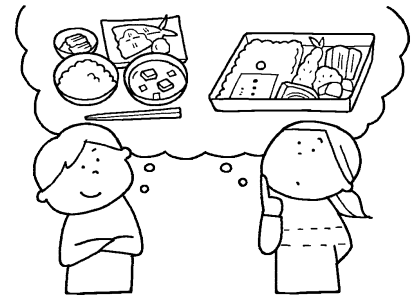


予防のためには、食事や調理の前や動物と遊んだ後には石けんでしっかり手を洗う、調理の時には食品を十分に加熱する、生肉は食べないなど、日ごろから気をつけるようにしましょう。

## 6月は食育月間です

平成17年に「食育基本法」が制定・施行され、「食育推進基本計画」により、毎年6月は食育月間、19日は食育の日と定められました。この期間、全国ではさまざまな「食育」に関する取り組みが行われています。

毎年食べている身近な「食」について家族で話し合ってみましょう。



## 6月14日は一宮町小中学校統一献立です。

海も山もある千葉県、千葉の恵みを盛り込んだ給食です。

ごはん・・・長生産のコシヒカリです。

いわしフライ・・・銚子産のいわしを使用しています。

新じゃがいものそぼろ煮・・・水分が多くてやわらかい新じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、いんげん

しらたき、千葉県産の豚ひき肉を甘辛く煮たごはんが進む味です。

沢煮椀・・・ごぼう、しいたけ、たけのこ、三つ葉、にんじん、ねぎ、豚肉が入ったすまし汁です。

千葉県産牛乳プリン・・・千葉県は日本の酪農発祥の地です。江戸時代、徳川吉宗がインド産の白牛を輸入し、千葉県の嶺岡牧場で飼育し、白牛酪（現在のバターのようなもの）を製造したことが、日本の酪農の始まりとされています。

## 一宮町の特産物を知っていますか？

トマト、きゅうり、メロン、なし、いちごが有名ですね。献立表の★印がついている食材は東浪見の地でとれた野菜で

地産地消を推進

地場産物を  
食べよう!



来月は東浪見地区で栽培されたものメロンを出す予定です。