

* 給食だより *

令和6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、牛肉は食べないなど、日ごろから気をつけるよう お子様にお声がけください。



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てください。



6月18日は一宮町小中学校統一献立です。

- ごはん・・・長生産のコシヒカリです。
- いわしメンチカツ・・・銚子産の小型・低利用のもったいないいわしを使用しています。すけそうだらのすり身や玉ねぎも入っています。
- ひじきのマリネ・・・房州ひじきは千葉ブランド水産物に認定されています。
- 豚汁・・・千葉県産の豚肉を使用。大根、人参、ごぼう、里芋、ねぎの他に豆腐、こんにゃくと8種類の具材が入っています。
- お米のムース・・・国産米粉の使用したほんのり甘いムースです。



一宮町の特産物は？

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す。



うまみたっぷりトマト

トマトのうまみ成分はグルタミン酸で、こんぶと同じうまみ成分です。トマトのおいしさはグルタミン酸とトマト特有の酸みと甘みによるものです。また、トマトはリコピン（リコペン）が多く、強い抗酸化作用があります。