



梅雨入りを前に、これからの季節は気温や湿度が高くなり、体調を崩しやすくなります。体調管理に気を付けるとともに、食品の衛生にも十分注意が必要な季節です。

かんせんよぼう て あら 感染予防に手をよく洗いましょう！



て きん はこ や 手が菌の運び屋に!?

て 手はいろいろなものに触るので、手を介して食
べ物やほかの人に汚れや細菌、ウイルスなどが移
動する危険があります。つまり手が菌の運び屋に
なってしまうのです。かぜや食中毒予防のために
石けんを使ってしっかり手を洗うことが大切です。



ちよう り ちゆう 調理中の て あら 手洗い

しよくちゆうどく よ ぼう 食中毒予防のために、調理を
始める前はもちろん、調理中も
手洗いが重要です。

タイミング

- にく さかな たまご さわ あと 肉や魚、卵を触った後
- べつ りよう り 別の料理にとりかかる前
- トイレの後
- もりつける前

せつ つか て あら 石けんを使った手洗い



感染を予防するためにも、石けんを使ってよく手を洗いましょう。指先や指と指の間、親指や手首などは洗い残しやすいところなので、特に注意して洗うようにします。

すくすくせんだいっ子給食月間

今月は「せんだいっ子給食月間」です。地元の食材をできるだけ給食に取り入れようという全市による取組です。地場産品を使うことで「食」に対する関心を高め、そこから望ましい食習慣の定着を図ることをねらいとしています。地場産品の食材は、安全性、栄養価、価格面でも安心ということがあり、本校では、納入業者と連絡を取り合いながら季節の野菜を中心にできるだけ宮城県産の食材を給食に使用するようにしています。

6月は現在、以下のような産地の食材が納入されています。また、毎週金曜日は農協を通して仙台市近郊の産直野菜を納入、給食に取り入れています。

食材と産地

チンゲンサイ（宮城県名取岩沼）たまねぎ（宮城県名取岩沼）白菜（宮城県蔵王産）
大根（宮城県仙台種次産）キャベツ（宮城県仙台袋原産）
豚肉（宮城県産）鶏肉（宮城県産森林どり）卵（宮城県蔵王町産）など

6月は食育月間です！

平成17年7月に食育基本法が施行され、国を挙げて食育が推進されることになりました。

そして、この食育を広く進めるにあたり、内閣府では、毎年6月を食育月間、毎月19日を食育の日と定めています。岩切小でも、毎月19日は「食育の日」として給食委員の校内放送など様々な取組を行っています。

食育とは・・・

「生きることの基本であって知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」であり、「様々な経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる」（食育基本法前文）こととされています。



給食メニュー紹介

ツナ缶 20g
もやし 50g
こまつな 40g
とうもろこし 20g
にんじん 20g
油 大さじ1
しょうゆ 小さじ1/2
みりん 小さじ1/2
砂糖 少々
しお 適量
白いいりゴマ 少々

- ①にんじんは千切り、こまつなは2cm長さに切っておく。
- ②ツナ缶は開けて油を切っておく。
- ③油を熱し、にんじん、ツナ缶、もやしを炒める。
- ④にんじんに火が通ったらとうもろこし、こまつなを入れる。
- ⑤調味料を加え、味がなじむよう炒め最後にゴマを加える。

※甘辛い味付けでこまつなも食べやすくなります。
とうもろこしは冷凍でも缶詰でも代用できます。



こまつなとツナのソテー（4人分）

知ってほしい フードバンクの取り組み

フードバンク活動とは、まだ安全に食べられるのに、パッケージがこわれた、印刷ミスがあったなどの理由で食品ロスになってしまった食べ物を集めて、必要としている人や施設などに無料で提供する取組です。必要としている人に食べ物を届けるとともに、食品ロス削減の方法の一つとして、すすめられています。

◎岩切小でも、長期の臨時休業に伴い、使用できなかったひなあられや期限の近くなった調味料などの給食食材を、宮城県内のフードバンクへ提供しました。

