

給食たより

佐世保市立黒島小学校・中学校
～第4号 6月27日（火）発行～
文責：栄養教諭 荒木沙耶香

★夏場に起きやすい食中毒に注意！

梅雨の季節を迎え、蒸し暑かったり、肌寒かったりとぐずついた天気が続いています。この時期は、食中毒が発生しやすいので、**手洗いの徹底、調理時の十分な加熱**など衛生面に気を付けた生活を送るようにしましょう。

食中毒
予防の

キ
ホ
ン



食中毒予防の基本は、“手洗い”です！

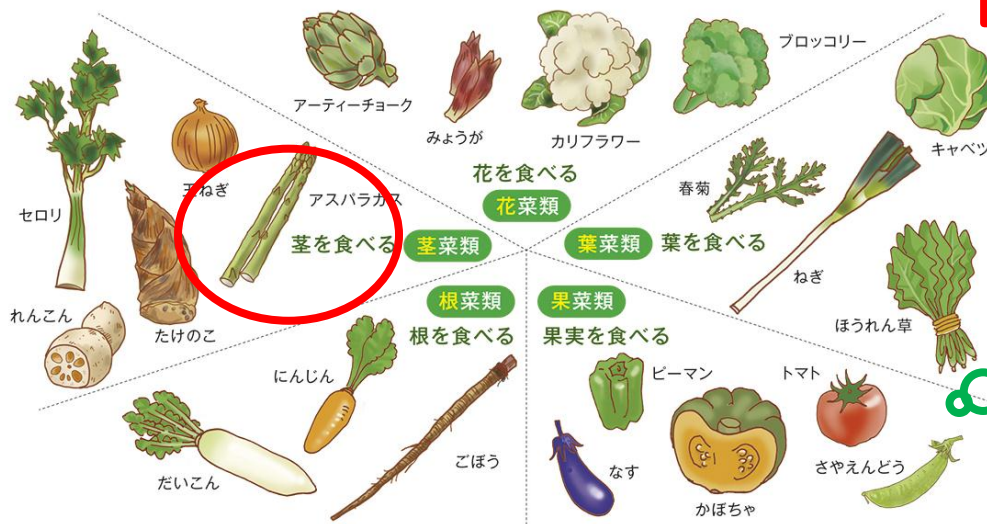
ココをチェック！
洗い残しが多いところ



★19～25日は、「学校給食における地場産物使用推進週間」でした！

この期間中に、給食で使う**長崎県内や佐世保市内でとれた食材**について紹介をしました。毎日の給食で欠かせない牛乳・米は、年間をとおして、佐世保市内で生産されているものを使っています。

また、みそ汁などの汁物に欠かせない煮干しが小佐々産であることを紹介すると、“小佐々”を知っている子ども達は興味を示していました。ご家庭でも**黒島でとれる食材**（野菜や果物、魚介類など）についての話題を出したり、買い物の際に**食材の産地**に注目したりなど、取り組んでみてはいかがでしょうか。



☆一口メモ☆

給食時間にアスパラガスは野菜のどこの部分を食べているのか？というクイズをしました。