

令和5年 2月 9日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン チョコ大豆バター 牛乳 白菜と肉団子のスープ煮  
五目サラダ 小煮干しとアーモンドのいり煮



【ひとロメモ】

## 手をしっかり洗おう

(食品を選択する能力)

冬の時期は、水道の水も冷たくなり、つい手洗いがおろそかになっていませんか。手はさまざまなものに触れるため、細菌やウイルス、汚れがつきやすいので、手をきれいに洗うことは、インフルエンザやノロウイルスなどの感染症を防ぐ上でとても重要です。

指先を水で流しただけの場合は、手についた細菌を洗い落とすことができず、菌が多く残ってしまいます。石けんを使って丁寧に手を洗うようにしましょう。

また、指と指の間や指先、手首などは洗い残しやすいところです。石けんをつけるだけでなく、よく泡立てて洗うことが大切です。

かぜなどにかからないためにも毎日、手洗いをしっかり行いましょう。

令和5年 2月 9日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 黒糖パン 牛乳 香川県産冬野菜シチュー  
ひじきのマリネ スイートスプリング



※香川県産冬野菜シチューは、食材の一部に異常が確認されたため、給食での提供を中止しました。

【ひとロメモ】

## 香川県でとれたスイートスプリングを味わおう

(食文化)

スイートスプリングは、「温州みかん」と「はっさく」をかけあわせて生まれた品種です。熊本県がおもな産地ですが、香川県でも栽培されています。

皮がまだ緑色のころから甘味があり、果肉はとっても上品な香りとさわやかな甘みがあり、最近注目され、人気となっているみかんのひとつです。

まさに、甘い春を感じさせてくれる注目のみかん「スイートスプリング」をおいしくいただきます。

令和5年 2月 9日(木) 飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン (小中: チョコ大豆バター)  
牛乳 白菜と肉団子のスープ 五目サラダ  
小煮干しとアーモンドの炒り煮

《今日の丸亀産の食材》  
白菜、チンゲン菜  
小松菜



【ひと口メモ】

## 食べる前の手洗いの大切さを知ろう

(心身の健康)

今日のめあては、「食べる前の手洗いの大切さを知ろう」です。

手は、いろいろなものを触るため、目には見えない汚れや菌、ウイルスなどがついていることがあります。そして、その汚れを別の場所に運んでしまいやすいところです。

冬に多いノロウイルスによる食中毒は、手や食べ物などを通してノロウイルスが口や鼻から入って感染し、下痢や嘔吐などの症状が出ます。アルコールによる消毒がきかないため、予防には石けんを使った手洗いが効果的です。指と指の間や親指、手首など、洗い残しやすいところに注意して、ていねいに洗うようにしましょう。

また、体調が悪い時は、先生に伝えて給食当番をかわってもらいましょう。