

# 給食だより

深谷市立南中学校

H26・6月号

6月5日(木)

## 給食試食会を行いました！！

雨の中、たくさんの保護者のみなさんに参加していただきました。

雨のしずくにあじさいの花の色が映える梅雨に入ります。食中毒の原因となる菌は、この蒸し暑くじめじめした気候が大好きです。外から帰ったときや食事の前には、手をきれいに洗い、清潔なハンカチでふいて食中毒を予防しましょう。



この日のメニューは…  
★チキンカレー  
★きびなごごまフライ  
★フロッコリーサラダ  
★牛乳 でした。

## 目には見えない！食中毒に要注意！！

### 食中毒はなぜ起こるのでしょうか？

- 魚や貝などについていたバイ菌が、時間とともに増える。
- バイ菌を持っているネズミ、ハエ、ゴキブリが食べ物に触る。
- 傷口がある手や指で食べ物を触る。などがあります。



バイ菌がついたものを食べると…



おなかが痛いよ。  
食中毒にかかってしまった。



給食の準備や片付けも役員の方を中心に行いました。  
会食は和やかな雰囲気、ほとんどのみなさんが完食してくださいました。



## どのようなことに注意すればよいでしょう？

石けんでよく手を洗  
いましょう！

よく煮たり、焼いた  
りして食べましょう！

調理をしたもの  
は、すぐに食べるよ  
うにしましょう！

賞味期限や消費期  
限を確かめて、食品は  
なるべく新しい物  
を買きましょう！

## 給食試食会終了後の感想をご紹介します！！

- 味はとてもおいしくバランスも良いと思います。量が少し男子には少ないかな？
- おいしかったです。カレーがもう少し辛くても良かったかも…
- 献立表を参考にさせていただきます。
- カレーが温かかったのがうれしかったです。
- サラダがもう少したくさんあると良いと思いました。
- きびなごは家ではなかなか食べられないので、学校で食べることができていいなと思いました。
- 家でもカレーに、かみごたえがある一品をつけてあげようと思いました。