



給食だより

平成26年6月
日光市立大室小学校

梅雨は、1年中でもっとも雨がたくさん降る季節です。ジメジメして食中毒を起こす細菌が大活躍します。食べものの中に食中毒の細菌が増えても、味やにおいには変わりません。また、食べものに細菌がつくと、あっという間に増えて食中毒の原因にもなります。

～給食の前には手を洗おう～



◆これからは食中毒などの発生しやすい時期です。手洗い、身じたくには特に注意し、教室内の環境を整えることも衛生に気をつけることとなります。



1. せっけんで手をよく洗いましょう

料理をする前、食事の前、トイレの後は、特に洗いましょう。



2. つめを切りましょう

つめの間は汚れがたまりやすいので、まめに切りましょう。



3. 身じたくはきちんとしましょう

白衣、ぼうし、マスクは週末に洗たくして清潔なものを身につけましょう。白衣を着たままトイレに行ったりしないようにしましょう。



4. 換気をしましょう

この季節は雨の日が多く、窓を開けることが少ないため、教室の空気も汚れています。給食前には空気を入れかえをしましょう。



5. はいせん台をふきましょ

はいせん台を給食用のバケツとふきんを使用して、きれいにふきましょ。



～今月の地産地消食材：たまねぎ～



たまねぎは、世界中で古くから食べられている野菜です。にらやねぎ、にんにくと同じユリ科のなまです。生のたまねぎは、ちょっとにおいがしてからいですが、長いためると甘いたまねぎに変わり、料理をとともおいしくします。