

6月給食だより



6月の予定献立表

令和3年度 佐賀県立唐津商業高等学校定時制

月	火	水	木	金
	1 ご飯・牛乳 手作りシューマイ ピーマンともやしのごちめ キャベツのみそ汁	2 しょうがご飯・牛乳 ビーフン炒め ひじきのサラダ トマトと卵のスープ	3 ご飯・牛乳 さばの生姜煮 ポテトサラダ みそけんちん汁 果物	4 かみかみ献立 総体応援献立 カツカレー・牛乳 かみかみサラダ 福神漬け
	7 定通総体の振替休日	8 焼きそば・牛乳 中華サラダ サンラータンスープ フルーツヨーグルト	9 ご飯・牛乳 魚の南蛮漬け 小松菜の和え物 じゃがいものみそ汁	10 ご飯・牛乳 焼き肉風ソテー 海藻サラダ ワンタンスープ 果物
14 ご飯・牛乳 鶏肉のねぎソース焼き 高野豆腐の卵とじ えのきのみそ汁	15 三色丼・牛乳 酢みそ和え 五目汁 果物	16 ご飯・牛乳 鶏肉とナッツの炒め物 ゆかり和え 厚揚げのみそ汁	17 ご飯・牛乳 魚のカレー焼き ほうれん草のアーモンド和え 野菜スープ 洋風大学いも	18 にんじんご飯・牛乳 春巻き 梅肉和え さといものみそ汁
21 ご飯・牛乳 魚のフライタルソース ひよこ豆のサラダ すまし汁	22 肉うどん・牛乳 ゆかりご飯 きびなごのカリカリフライ 小松菜のごま和え アセロラゼリー	23 ご飯・牛乳 ちくわの磯辺揚げ 切り干し大根のサラダ 豆腐のみそ汁	24 食パン・牛乳 鶏肉のつくね焼き ツナサラダ ミネストローネ デザート	25 シシリアンライス 牛乳 卵スープ フルーツ白玉
28 ご飯・牛乳 ミートボールのラタトゥイユ風 茎わかめのサラダ きこのスープ ゼリー	29 ご飯・牛乳 魚のあんかけ スパゲティサラダ なめこのみそ汁	30 キーマカレー 牛乳 シーザーサラダ 福神漬け デザート		

今月の給食の目標は「**食中毒を予防しよう**」です。

夏場に起きやすい

食中毒に注意!



最近の食中毒発生状況を見ると、ノロウイルスの影響で、冬場の発生件数が非常に多くなっています。ただし、夏場は細菌性の食中毒が多く発生しますので、油断は大敵。カンピロバクターやサルモネラ、腸炎ビブリオなどの細菌性食中毒は、食品中などで菌が増殖していったり、細菌から毒素が発生したりして起こります。

予防のためには、食事や調理の前や動物と遊んだ後には石けんでしっかり手を洗う、調理の時には食品を十分に加熱する、生肉は食べないなど、日ごろから気をつけるようにしましょう。



6月に入り、季節はもう夏直前です。梅雨に入ると特に注意したいのが食中毒。気温や湿度が高くなるので、菌が増殖しやすくなります。給食室では通常よりさらに注意を払ってみなさんの給食を作っています。給食の前にはしっかりと手洗いをしましょう!

食中毒
予防の
キホン

