

6月給食だより



6月の予定献立表



令和4年度 佐賀県立唐津商業高等学校定時制

月	火	水	木	金
<div data-bbox="199 201 678 414"> </div>		<div data-bbox="710 190 949 414"> <p>1 ご飯・牛乳 鶏肉のねぎソース焼き 粉ふきいも 高野豆腐の卵とじ えのきのみそ汁</p> </div>	<div data-bbox="965 190 1204 414"> <p>2 ご飯・牛乳 さばのみそ煮 ゆかり和え かぼちゃのそぼろ煮 すまし汁 デザート</p> </div>	<div data-bbox="1220 190 1476 414"> <p>3 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</p> </div>
	<div data-bbox="199 425 438 660"> <p>6 定通総体の振替休日 6月4日は 虫歯予防デー</p> </div>	<div data-bbox="454 425 694 660"> <p>7 肉うどん・牛乳 青菜しらすご飯 きびなごのフライ にんじんしりしり</p> </div>	<div data-bbox="710 425 949 660"> <p>8 ご飯・牛乳 魚のあんかけ ポテトサラダ キャベツのみそ汁</p> </div>	<div data-bbox="965 425 1204 660"> <p>9 ご飯・牛乳 手作りシューマイ 磯和え 五目スープ 果物</p> </div>
<div data-bbox="199 672 438 896"> <p>13 にんじんご飯・牛乳 春巻き 梅肉和え 切り干し大根の煮物 さといものみそ汁 デザート</p> </div>	<div data-bbox="454 672 694 896"> <p>14 ご飯・牛乳 ハンバーグ つけ合わせ ツナサラダ ミネストローネ</p> </div>	<div data-bbox="710 672 949 896"> <p>15 ご飯・牛乳 鶏肉とナッツの炒め物 三色和え 豆腐のみそ汁</p> </div>	<div data-bbox="965 672 1204 896"> <p>16 ご飯・牛乳 魚のフライタルソース 添え野菜 切り干し大根のサラダ もやしと油揚げのみそ汁</p> </div>	<div data-bbox="1220 672 1476 896"> <p>17 シシリアンライス 牛乳 卵スープ フルーツ白玉</p> </div>
<div data-bbox="199 907 438 1131"> <p>20 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</p> </div>	<div data-bbox="454 907 694 1131"> <p>21 ご飯・牛乳 焼き肉風ソテー 海藻サラダ すまし汁 デザート</p> </div>	<div data-bbox="710 907 949 1131"> <p>22 ご飯・牛乳 魚のカレー焼き にらの卵とじ 小松菜のアーモンド和え さつまいものみそ汁</p> </div>	<div data-bbox="965 907 1204 1131"> <p>23 ご飯・牛乳 ミートボールのラクトウイユ風 茎わかめのサラダ ワンタンスープ ゼリー</p> </div>	<div data-bbox="1220 907 1476 1131"> <p>24 三色丼・牛乳 ひよこ豆のサラダ 大根のみそ汁 果物</p> </div>
<div data-bbox="199 1142 438 1355"> <p>27 ご飯・牛乳 ちくわの二色揚げ スパゲティサラダ 厚揚げのみそ汁</p> </div>	<div data-bbox="454 1142 694 1355"> <p>28 焼きそば・牛乳 中華サラダ サンラータンスープ フルーツのヨーグルトかけ</p> </div>	<div data-bbox="710 1142 949 1355"> <p>29 ご飯・牛乳 魚の南蛮漬け 厚揚げのそぼろ煮 じゃがいものみそ汁</p> </div>	<div data-bbox="965 1142 1204 1355"> <p>30 キーマカレー 牛乳 シーザーサラダ 福神漬け デザート</p> </div>	<div data-bbox="1220 1142 1476 1355"> </div>

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つたり、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

