令和5年(2023年)



給食だより 5月



てんずいがっこうきゅうしょく
天水学校給食センター

今月の給食目標は、

「食事の衛生に気を付けよう」です。



はくちゅうとく

しょくちゅうさく 食中毒とは、食べものや飲みものが原因で、腹痛や下痢、発熱などの症状が起こることです。 これから暑くなってくると、食中毒の原因となる細菌が増えやすくなります。

まいきか 細菌による食中毒を防ぐためには、細菌を「付けない、増やさない、やっつける」ことが大切です。



◇こまめに手を洗う◇

しょくじ ちょうり まえ そと がえ とうしょくじ ちょうり まそ あと で あと 食事や調理の前、外から帰ってきたとき、動物と遊んだ後、トイレから出た後など

やっつける

ただしいてあらい 🍆



②羊の単

③指先・つめの間 ④指の間

5親指











※よくこする

※よくこする

。 ※手のひらをひっ かくように洗う

※指と指を組む ように洗う

※回転させる ように洗う

※手を回すように洗う

◇肉や魚の扱いに気をつける◇

- ・ 汁がもれないよう、ポリ袋やラップなどで包み、 れいそうこ 冷蔵庫や冷凍庫で保存する
- ・調理済みの食品や生で食べるものから離しておく
- ・中心まで十分に加熱する(目安は75℃を1分以上)

◇調理済み食品は衛生的に扱う◇







- ・長時間室温に放置しない
- ・ 清潔な容器に小分けし、冷蔵庫などで保存する
- 温めなおすときは、十分に加熱する











5月のふるさとくまさんデーより

こんげつ 今月は17日(水)に提供します!

「タイピーエン(太平燕)」

診診でもすっかりおなじみの 「タイピーエ ン」は、紫本の郷土料理です。

めいじじだい くまもと ま ちゅうごく ひとびと ごきょう 明治時代、熊本に来た中国の人々が故郷の ッょラッ 料理「タイピンイェン」を日本の食材でアレ ンジしたのが始まりです。

中国ではアヒルの卵が入ったワンタンスー プのような料理だそうです。

はちじゅうはちゃ 八十八夜は、立春から88日目を指します。



くまもとちく 能本地区です

5角2泊は パーンです。 パーンをです。

『茶摘み』という歌は知っていますか? この歌の中には、「夏も近づく八十八夜…」と いう歌詞があります。

この時期に適んだお茶を「一番茶」「新茶」 と節びます。

このお茶を飲むことで、今年一年病気をせず 健康で過ごせると言われていますよ。