

食中毒をよぼうしよう

梅雨の時期は、ジメジメした日が続きます。さらに、夏が近づき気温が上がっていくと、細菌がふえやすくなり、食中毒が起こりやすくなります。よぼうのためにも、食事の前にはしっかりと手を洗うなど、えいせいに気をつけましょう。

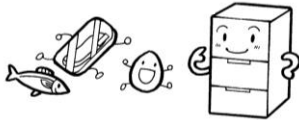
～食中毒よぼうの3原則～

菌をつけない



手をしっかり洗い、きれいなハンカチでふきましょう

菌をふやさない

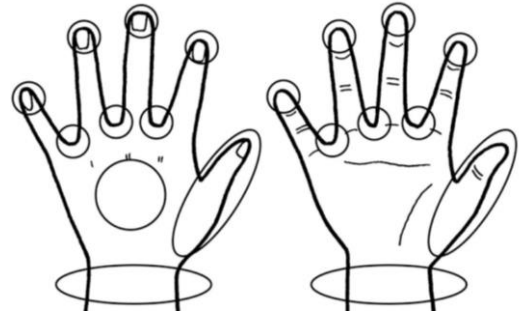


買ったものは、すぐに冷蔵庫に入れましょう。

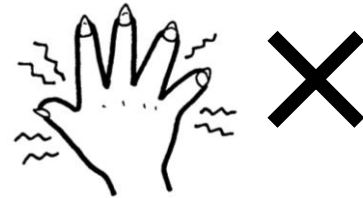
菌をやっつける



調理するときは、よく加熱しましょう。



○でかこんだ部分は洗いのコシが多いところです。気をつけて洗いましょう。



つめはのびていませんか？つめは短く切りましょう。

6月は、「さいの国ふるさと学校給食月間」です！

埼玉県や蕨市でとれる食材や郷土料理などを通じ、ふるさとへの愛着を深めようという目的があります。6月の献立の一部を紹介します。

【10日】

とうふラーメン…さいたま市のB級グルメのひとつです。

にんじん入りしゅうまい…埼玉県で収穫されたにんじんを使ったしゅうまいです。

小松菜サラダ…埼玉県は小松菜の生産量全国1位です。

【16日】

かれの木の芽香る甘酢あんかけ…蕨の農家さんが作った『木の芽(山椒の葉)』を使います。

のらぼう菜と油揚げの煮びたし…「のらぼう菜」は飯能市や小川町で栽培されている野菜です。

わらびを食べるスープ…蕨市で生産されている「大根」、「白菜」、「長ねぎ」を具に入れました。

【25日】

ゼリーフライ…埼玉県行田市の郷土料理です。形が銭(小判)に似ていることから、「ゼニーフライ」が、「ゼリーフライ」になったと言われています。

豚肉としゃくし菜の炒め物…「しゃくし菜」は、秩父地方で栽培されている野菜です。

すたて風みそ汁…川島町では、すりごまがたっぷり入った汁に、うどんをつけて食べる文化があります。「すたて」とは、「すりたて」がなまった言葉です。

