

月	火	水	木	金
<b>1</b> 冷凍みかん きゅうりのサラダ にじますの米粉あげ 青じそドレッシング 麦ごはん・大豆ふりかけ すいとんじる	<b>2 静岡県の料理</b> 静岡お茶プリン きんぴらごぼう 黒はんぺんフライ 桜えびピースごはん あおさ入りみそしる	<b>3</b> コーンソテー 魚の カレーマヨネーズ焼き 食パン ブルーベリージャム ラビオリスープ	<b>4</b> 青菜のごまあえ 魚とレバーの ナッツがらめ 梅わかめごはん さわにわん	<b>5</b> イタリアンドレッシング アスパラサラダ チーズオムレツ ソフトめん ナポリタンソース
<b>8 インドの料理</b> ひよこ豆サラダ チキン塩レモン焼き クリーミードレッシング ナン カレースープ	<b>9</b> かみかみ ごぼうサラダ ヘルシーそぼろのぐ 麦ごはん すましじる	<b>10</b> フルーツみつ豆 ししやもの お茶あげ(2・2) 小型パン 焼きそば	<b>11 東北地方の料理</b> 山形さくらんぼゼリー 油ふ肉じゃが ささかまぼこの チーズ焼き(2・2) 麦ごはん 三陸わかめのみそしる	<b>12</b> 三色あえ きざみのり 赤えびの からあげ 麦ごはん(委託) 親子どんのぐ
<b>15 タイの料理</b> パイナップル はるさめサラダ とり肉の カシューナッツいため 麦ごはん タイ風ビーフンスープ	<b>16</b> 花切り大根のもの 焼きなすの そぼろあんかけ 麦ごはん こうなごのつくだに 実だくさんみそしる	<b>17 関西地方の料理</b> 広島レモンゼリー 野菜のポンずあえ しのだに たこめし ばちじる	<b>18</b> マヨネーズ かぼちゃサラダ あじのマリネ 米粉パン 野菜スープ	<b>19 食育の日</b> 海津のミディトマト ひじきと枝豆の にももの うどん 山菜うどんのしる
<b>22</b> ごぼうのいために めひかりの からあげ ゆかりごはん てまきのり キャベツのみそしる	<b>23 中国の料理</b> チンジャオロースー とうふ シューマイ(2・3) 麦ごはん たまごコーンスープ	<b>24 グレープフルーツ</b> マヨネーズ ポテトサラダ とり肉のトマトソース焼き 黒パン モロヘイヤスープ	<b>25</b> 枝豆の塩ゆで かつおフライ ひじきごはん とうふじる	<b>26</b> フローズンヨーグルト コーンサラダ かみかみてんぷら 和風ドレッシング 麦ごはん 夏野菜カレー
<b>29 沖縄県の料理</b> 黒とうもろこし ゴーヤチャンプルー ぶた肉の 麦みそ焼き 麦ごはん もずくじる	<b>30 メキシコの料理</b> オレンジ チリコンカン ペルーいかのオイル焼き 麦ごはん スズキーニのスープ	<b>今月のしゅんの食べもの</b> ○アスパラガス ○ズッキーニ ○枝豆 ○なす ○ゴーヤ ○きゅうり ○かぼちゃ ○ごぼう ○モロヘイヤ ○めひかり ○トマト ○かつお ○ピーマン ○もずく	<b>業者配送</b> 1日(月) 冷凍みかん 2日(火) 静岡お茶プリン 11日(木) 山形さくらんぼゼリー 15日(月) パイナップル 17日(水) 広島レモンゼリー 19日(金) 海津のミディトマト 24日(水) グレープフルーツ 26日(金) フローズンヨーグルト 29日(月) 黒とうもろこし 30日(火) オレンジ	<b>平成27年度 海津市の食育テーマ</b> <b>知る・広げる・ 楽しい食事</b> 

## 6月のお話

## 6月は食育月間です

6月は食育月間です。食べることは生きるために欠かせないことであり、学校や社会生活を送るうえの基礎(きそ)となるものです。

食に関する正しい知識と実践(じっせん)する力を身につけ、さまざまな経験や学習を通して、健康で心豊かな食生活を送りましょう。

### 食育で育てたい力

○自分の健康を守ることができる



○食事の大切さと楽しさを実感できる



○思いやりと社会性を育てる



○食べ物を選び、食事作りができる



○自然のめぐみと働く人への感謝の心をもつ



○食文化を将来に伝える



### 食事の衛生に気をつけよう

6月からは、気温や湿度が高くなり、食中毒が起きやすくなる季節です。手洗い、身じたくなど、衛生に気をつけましょう。



せっけんで手をよく洗いましょう。食事の前、トイレ後などは特に、ていねいに洗います。

つめを短く切りましょう。つめの間は汚れがたまりやすいので、こまめに切りましょう。



きちんと身じたくしましょう。給食では、清潔なエプロン、ぼうし、マスクを身につけて配ぜんしましょう。

調理したものはできるだけ早く食べましょう。時間がたつことで、食べ物に残った食中毒の菌がふえることがあります。



※学校給食に使用される岐阜県産農産物には、「学校給食地産地消推進事業」により、JAグループ、市町、県による助成が行われています。

※物資調達の都合により、献立が変更になる場合があります。(給食センターから学校へは文書でお知らせしています。)