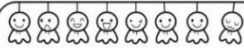


# 給食だより 6月

令和7年6月 大島中学校



**6月の目標**  
よくかんで食べよう  
衛生に気をつけよう

梅雨時は、気温や湿度が上がって食中毒が発生しやすくなります。食中毒予防の基本は手洗いです。石けんを泡立ててしっかりと手を洗う習慣をつけるようにしましょう。また、食品の保存や調理の際には、衛生面にも十分気を付けることが大切です。食中毒にならないためにも、日頃の生活を整えて免疫機能を維持するようにしましょう。



## よくかんで食べよう! 6/4~6/10 歯と口の健康週間

6月4日~10日は「歯と口の健康週間」です。

みなさんは、食事をゆっくりよくかんで、味わって食べていますか？ よくかむことは、食べ物本来の味がわかっておいしく感じられるだけでなく、むし歯や肥満を防ぐことにつながるなど、健康づくりの第一歩です。食べるときはよくかむことを意識して、食べた後はしっかり歯を磨き、健康な歯と口を保ちましょう。また、食べ物の形状によっては、よくかまずに飲み込んでしまうと窒息する危険性があります。しっかりかんで食べることを意識して、安全に楽しく食べる習慣を身につけましょう。

### 「よくかむ」ことで得られる効果



### 食べるときに注意が必要な食品



## 「食育」で生きる力を育もう

生きていく上で欠かすことのできない「食べること」。生涯にわたって健康で心豊かに暮らしていくためには、子どものころから、食に関する知識を身に付け、健全な食生活を実践できる力を育むことが重要です。

毎年6月は国が定める「食育月間」です。よりよい食生活を目指して、できることから取り組んでみませんか？

### 家庭で取り組みたい「食育」



### 感染症・食中毒予防の基本!

### 正しい手洗い方法を確認しよう



### 6月は「牛乳月間」 6月1日は「牛乳の日」 牛乳の味が変わるのはなぜ？

給食に毎日出るものに牛乳があります。日によって牛乳の味が違うと感じることはありませんか？牛乳は生きている牛から生産されるので、牛の品種や育て方、えさの違いなどによって風味が変わります。また、牛は暑さに弱く、夏は食欲が落ちて水分を多くとるため、乳脂肪分が少ないさっぱりとした味の牛乳になり、秋から春にかけては、乳脂肪分が多い濃厚な味の牛乳になります。また、牛乳自体の温度、食事の組み合わせ、飲む人の体調などによって、感じ方が変わることもあります。



### 6月の給食について

★旬の食材を使った料理を積極的に取り入れています。

あじの磯香フライ、めばるの竜田揚げ、鶏肉の梅風味揚げ、わさびあえ、じゃがいものそぼろ煮、レタスのスープ、卵スープ(にら) など

### 今月の減塩ポイント

### ～香辛料を活用しましょう!～

こしょうやガーリックなどの香辛料には、辛味や独特な風味があり、料理の味を深めてくれます。香辛料が料理のアクセントになりうす味の物足りなさを補ってくれるので、普段の食事に取り入れることで、無理なく減塩することができます。

カレー粉のように、ターメリックやクミンなど複数の香辛料がミックスされたものもあります。カレー味は子どもたちにも馴染み深く、トライしやすいので、ぜひ活用してみてください。

揚げ物・炒め物・汁物など幅広く活用できます♪



美味しく減塩♪ 美味しおレシピ

### カレーピラフ 6/3 (火)

<1人当たり>  
エネルギー 517cal  
食塩相当量 1.0g

#### 【材料】(4人分)

- ごはん 3合分
- ウインナー 60g (4本)
- 鶏肉 120g
- にんじん 60g
- 玉ねぎ 150g
- コーン(缶) 50g
- むき枝豆 20g
- にんにく(チューブ) 約4cm
- サラダ油 大さじ1/2
- 塩 少々
- こしょう 少々
- カレー粉 小さじ2

#### <作り方>

- ① にんじん、玉ねぎは粗みじん切りに、鶏肉は小間切り、ウインナーは小口切りにする。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、にんにくを炒める。香りが出たら、鶏肉、ウインナー、にんじん、玉ねぎを順に加えて炒める。
- ③ 火が通ったら、コーン、枝豆を加え、②の調味料で味付けする。
- ④ 次に、ごはんを加えて混ぜ合わせ、仕上げる。