



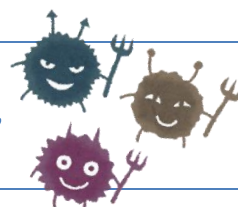
食育だより

令和 7 年 度
第 6 号
京都府立舞鶴支援学校

夏休みが明け学校が始まり、8月27日からは給食も始まりました。夏休み中は暑い日が続いたので、食欲が低下しているのではないかと考えていましたが、給食の残食量を見ているとしっかり食べている人が多く嬉しいです。暑い日が続いているので、しっかり食べて元気に過ごしましょう！



9月は食中毒が最多



食中毒は、食中毒菌や食中毒菌が作った毒素、ウイルス、その他の有害、有毒なものを含む食べ物で起こります。主な症状は胃腸炎（下痢、腹痛、吐き気など）ですが発熱など風邪に似た症状の場合もあります。食中毒は年間を通して発生していますが、気温や湿度が高くなる夏は、細菌による食中毒が多く発生する傾向にあります。そのため、気温や湿度が高くなると予想される場合などには、「食中毒注意報」を発令し、食品の取り扱いなどについて注意喚起がされています。

細菌性食中毒予防の3原則



〈菌をつけない〉

調理前や生ものに触れた後は、洗浄しましょう。



〈菌を増やさない〉

適切な温度で保存をし、加熱後はすぐに食べましょう。



〈菌をやっつける〉

中心までよく加熱しましょう。

給食調理では、日々衛生管理を徹底しています。調理員は、作業前と作業後、調理工程が変わる毎に手洗いをしています。また、加熱終了時には中心温度 85℃以上を確認しています。給食が提供されてからも喫食時間は調理終了から 2 時間以内となっています。常温での保存は、細菌を増やす原因になり食中毒の危険が高まります。

ぜひ、細菌性食中毒予防の三原則を意識して、安心安全に楽しく食べましょう！

8月31日は **や(8)さ(3)い(1)の日**



合言葉は「野菜を食べて 元気 もりもり！」

8月31日は「野菜の日」。万願寺甘とうの「野菜マン」と、そして！今年初登場の「トマト姫」が、小学部の教室を訪問しました。「今日は野菜の日！」と言って、野菜マンを覚えている児童もいれば、初めて出会ってドギマギしながら握手したり、そっと触れたりする児童もいました。小学部全ての教室を訪問し、野菜マンが「野菜を食べてー」と言葉掛けをすると、「元気、もりもりー！」と元気な声がみんなから返ってきました。野菜は体の調子を整えてくれます。少しずつでも、野菜に興味をもってもらえるような取組を、今後も続けていきます。



皆で食べるとおいしいね♪



元気 もりもり！



今年は野菜たっぷりの夏野菜のキーマカレーを食べました！



野菜マンのモチーフである万願寺甘とうは、舞鶴発祥の野菜です。肉厚で種が少なく、甘いとうがらしです。おうちでも食べてみてくださいね！

