
きゅうしょくだより

令和6年(2024年)5月号

吹田市教育委員会

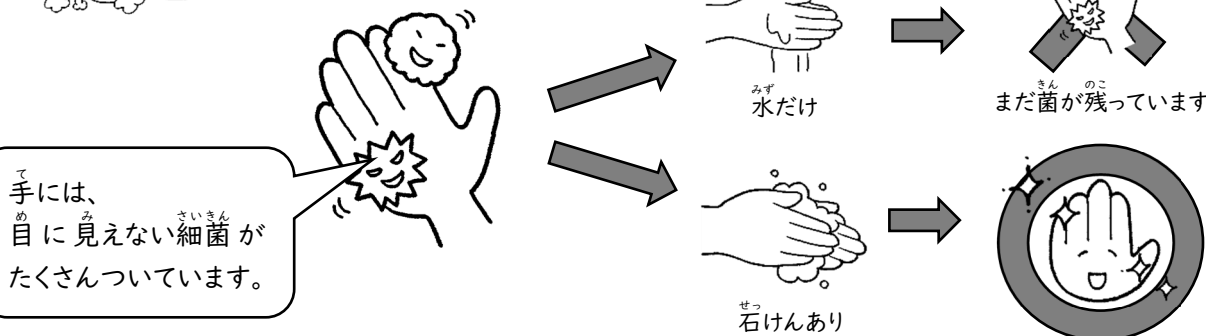
しんねんど はじ かげつ た きゅうしょく な
新年度が始まり1カ月が経ちました。給食には慣れてきましたか?もう一度、服装や手洗い等
がしっかりとできているか確認して、給食時間を過ごしましょう。

しょくじ まえ て あら 食事の前には、手を洗いましょう



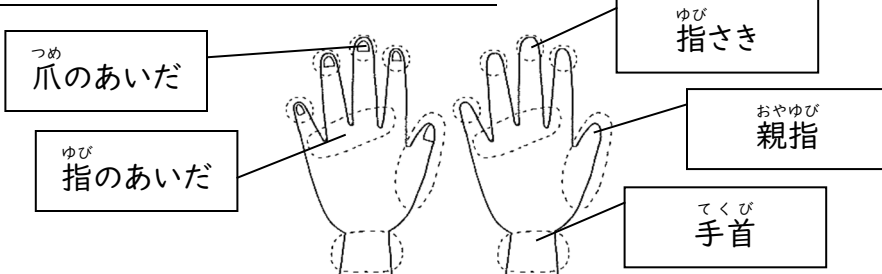
て あら うことは、じぶん からだ びょうき からまも たいせつ よぼうほうほう ひと あら のこ
手を洗うことは、自分の体を病気から守るとも大切な予防方法の一つです。洗い残しがないように、
て あら した 基本を知って、病気の原因となる細菌やウイルスを体の中に入れないようにしましょう。

① せっけん であらって洗いましょう。



て 手には、
め 目に見えない細菌が
たくさんついています。

② 洗いのこしの多い部分に気をつけましょう。



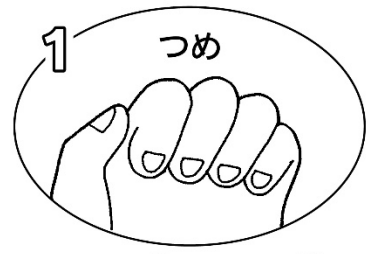
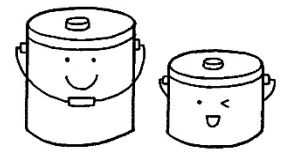
③ 洗ったあとは、せいけつなハンカチでふきましょう。



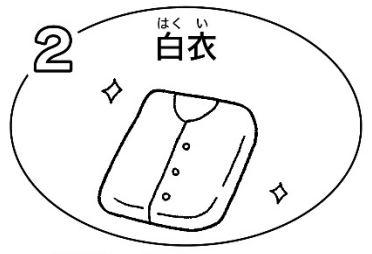
て あら した あと かみ け ふく さわ
手洗いの後に髪の毛や服を触ったら、
て あら した 意味がなくなります。
せいけつ なハンカチを持ち歩くようにしましょう。

きゅうしょく みじたく じゅんび 給食の身支度・準備 6つのポイント

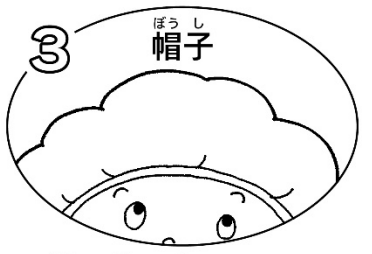
た もの あつか えいせいめん き
食べ物を扱うため、衛生面に気をつけましょう。



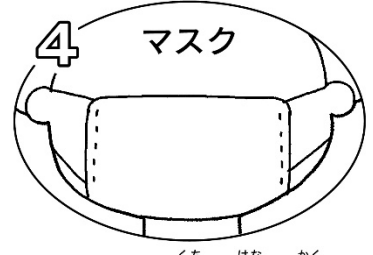
つめが伸びている人は
短く切っておきましょう。



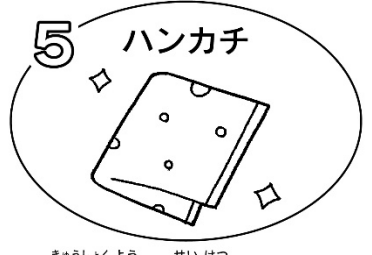
清潔な白衣をきちんと
身につけましょう。



髪の毛が出ないように
帽子をかぶりましょう。



マスクは口と鼻が隠れ
るようにつけましょう。



給食用の清潔なハンカ
チを用意しましょう。



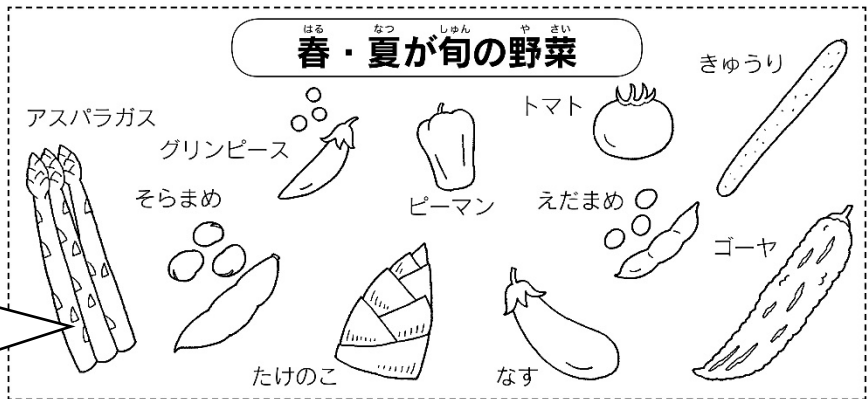
せっけんを使って十分な
手洗いをしましょう。

しゅん やさい た 旬の野菜を食べましょう

「旬」とは、野菜などがよくとれて、味のもっともよい時季のことです。近年は、栽培技術の進歩
や流通システムの発展等により、旬に関係なくいつでも食べられるようになりました。しかし、旬
にとれたものは、栄養価が高いといわれています。給食では、積極的に旬の食材を扱うようにし
ています。季節を感じながら給食を食べてみましょう。

きゅうしょくこんだて ~給食献立~

がつ にち もく
5月30日(木)
アスパラガスの
かき揚げ



6月以降も旬の食材が出てきますのでお楽しみに♪