

# 5月給食だより



今月の目標 「衛生に注意しよう」

新しい学年やクラスに慣れてきた頃でしょうか？これからだんだんと気温が高くなり、食中毒の発生しやすい季節になります。ご家庭でも一緒に手洗いをして、きれいに洗えているか確認したり、毎日きれいなハンカチやタオルを持って登校するようにしましょう。

## できていますか？基本の手洗い

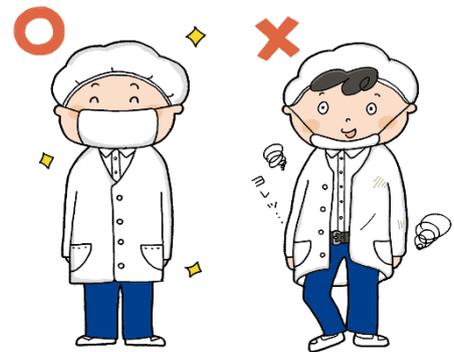


授業後や休み時間の後、トイレの後など、皆さんの手は見えないばい菌で汚れています。きちんと手洗いをしないで給食の準備を始めてしまつては大変です！せっけんを使ってきれいに手洗いをしてから、給食の準備をしましょう。



## 給食当番みじたく「6つのポイント」

- ①「つめ」…のびている人は短く切っておきましょう。
- ②「白衣」…きれいな白衣を身につけましょう。
- ③「ぼうし」…かみの毛が出ないようにかぶりましょう。
- ④「マスク」…口と鼻がかくれるようにつけましょう。
- ⑤「ハンカチ」…毎日きれいなハンカチを持ってきましょう。
- ⑥「手洗い」…給食当番の前には、せっけんで手を洗いましょう。



## 今月の献立より【世界の料理～中国～】



- ・ごはん
- ・牛乳
- ・フーヨーハイ
- ・春雨サラダ
- ・八宝菜
- ・杏仁豆腐

中国料理はフランス料理、トルコ料理とともに世界三大料理の一つとして考えられています。「フーヨーハイ」は、かにと野菜を使った卵焼きに、甘酢あんをかけた料理です。広東語で「芙蓉蟹（フーヨーハイ）」と呼ばれています。「八宝菜」の「八」は、8種類という意味ではなく、数が多いことを表します。たくさんの宝を集めて作ったおいしい料理を意味しています。山の幸の野菜や海の幸の魚介を使った炒め料理です。