

6月給食だより

平成 30 年 6 月
白岡市教育委員会
白岡市立 大山 小学校

しょくちゅうどく き っ 食中毒に気を付けよう！

ジメジメと湿度も温度も高くなってきました。こんな日は、衛生管理をしっかりしないと、食べ物がつる悪くなってしまうたり、食中毒を起こしたりしてしまいます。このようなことを防ぐために普段から食中毒防止対策をしっかりととりましょう。

○食中毒を防ぐためには・・・

食中毒菌は、目には見えず、味も変えないことがあるよ！



①食事や料理をする前には石けんで手を洗いましょう。



○こんな食中毒が発生しやすいです。注意しましょう。

サルモネラ

おもな原因食品は、とり肉や卵、レバーなので取り扱いに注意しましょう。手洗いうがいを忘れずに。

がっ しらかかし りょうり きゅうしょく ていきょう
6月は、白岡市にちなんだ料理を給食に提供します。

りょうりめい さくねん おとし しん しな いしょうかくせい
※料理名は昨年と一昨年の新メニューネーミングコンテストで市内小学生がつけてくれました。

しらおかふう いた
白岡風にささ炒め



じょ しえいようだいgak がくせい りつあん
女子栄養大学の学生が立案しました。「ご」ぼう・「に」んじん・「さ」つまあげ・「さ」やいんげんが入った炒め物です。甘辛い味付けでごはんとの相性バッチリです。

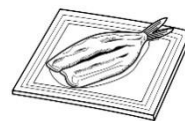
しら
白おかわりシチュー



めざ こむぎこ こめこ ぎゅうにゅう どうにゅう しょう こんだて
アレルギーフリーを目指し、小麦粉のかわりに米粉、牛乳のかわりに豆乳を使用した献立です。白い野菜を使い、白岡の白をイメージしたシチューです。

しらトマ フィッシュ

じょ しえいようだいgak がくせい りつあん あ さかな さかなりょうり
女子栄養大学の学生が立案しました。揚げ魚にトマトソースをかけた魚料理です。トマトソースにしその葉が入り、夏向きのさわやかな献立です。



がっ しらかかし みそ しょう よてい
☆6月は白岡産の「トマト」と「かあちゃん味噌」を使用する予定です。

小・中学校の給食食材の放射性物質検査結果

白岡市では、給食に提供する食材について、各回2品目の放射性物質の検査を実施しています。
4月2回目、5月1回目の放射性物質検査結果についてお知らせします。

単位: Bq/kg

測定日	食材	産地	ヨウ素 131	セシウム 137	セシウム 134	セシウム 134・137 合算
平成30年 5月17日	人参	徳島	不検出<15.0	不検出<11.9	不検出<13.7	不検出<25.5
	木綿豆腐	宮城	不検出<11.6	不検出<9.3	不検出<10.6	不検出<19.9
平成30年 4月26日	長ねぎ	白岡	不検出<12.8	不検出<10.0	不検出<11.4	不検出<21.4
	豚肉	埼玉	不検出<12.0	不検出<9.7	不検出<11.2	不検出<21.0

※「不検出」とは、検査機器が測定できる測定下限値未満(例: 不検出<12.2)であることを示しています

※5月2回目の放射性物質測定結果については、検査日の関係上、今月号に掲載できないため、給食日より7月号に掲載します。

●測定方法: NaI シンチレーション検出器

●測定時間: 20 分

【参考】食品中の放射性物質基準値(Bq/kg)

食品群	一般食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	10