



6月は梅雨の時期で食中毒が発生しやすくなります。手洗いや身じたくをしっかりと、教室の環境を整え、衛生管理に気を付けましょう。

# ただ てあら 正しい手洗いをしよう

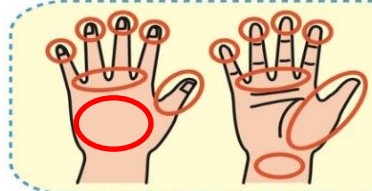


てあら しよくちゆうどく びよう き よ ほう き ほん  
**手洗いは、食中毒や病気予防の基本です!**

急いでいるから濡らすだけになってしまったり、すぎが不十分で、泡が残ってしまったりしていませんか。食中毒、風邪、インフルエンザ、新型コロナウイルスなどは、目に見えない小さな細菌やウイルスが体の中に入ることによって感染します。正しい手洗いをしなければ、細菌やウイルスを十分に落とすことはできません。正しい手洗いが自分の身を守ることに繋がります。



せっけんを使って丁寧に洗い、清潔なハンカチやタオルで水分をふきましょ。その後、消毒をましょ。



洗い残しの多い部分も意識して洗いましょ。

## 食中毒の発生しやすい季節です!

食中毒とは、細菌やウイルスなどの有毒な物質がついた食べ物食べて、下痢や腹痛、吐き気、発熱などの症状が起こる病気のことです。6月は、食中毒が多くなります。手洗いなど、できることから予防に努めましょ。



## 6月は「食育月間」です

心身ともに健康で、毎日を生き生きと暮らすためには、「おいしく楽しく食べる」ことがとても大切です。子どものころから、「おいしく楽しく食べる」経験を積み重ねることは、豊かな人間性を育てていくことにつながります。



## 【愛知を食べる学校給食の日】 6月17日(木)の献立

☆愛知県産大豆と野菜のドライカレー  
ひきわり大豆(愛知県)  
豚ひき肉(三河)  
玉ねぎ(岡崎市) なす(岡崎市)

☆トマトスープ  
トマト(岡崎市) だいこん(岡崎市)  
ほうれんそう(岡崎市) キャベツ(田原市)

☆国産やさいゼリー  
にんじん(愛知県)

