食育だより 6月

令和５年度６月号
愛知県立岡崎聾学校

今月の目標　正しい手洗いをしよう

感染症・食中毒予防の基本！

1. 流水で手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこする。

2. 手の甲を伸ばすようにこする。

3. 指先、爪の間を念入りにこする。

4. 指の間を洗う。

5. 親指、手首を反対側の手でねじるようにして洗う。

6. 流水で十分に洗い流し、清潔なハンカチやタオルでふき取る。

洗い残しの多い○部分は念入りに！

爪はあらかじめ短く切っておきましょう。

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

6月は食育月間です！

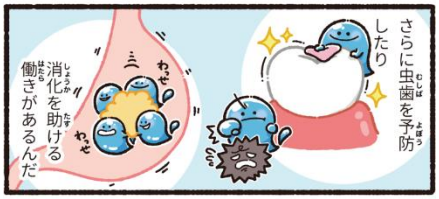
毎月19日は「食育の日」、そして毎年6月は「食育月間」となっています。子どもの健康づくりに毎日の食事は大きな役割を果たしています。栄養面だけでなく、豊かな心や社会性を育て、自分で判断し生活できる大人になるためにも食育が果たす役割には大きなものがあります。学校の食育の6つの視点の中から、3つを紹介します。

食事の重要性を知る

社会性を養う

食文化を未来に伝える

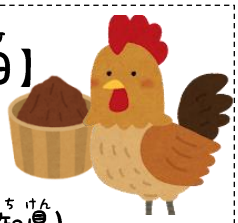
だ液（つば）の働き



ひと口30回を意識してよくかんで食べましょう

【愛知を食べる学校給食の日】

6月19日（月）の献立



☆三河若鶏のみそカツ丼
鶏肉（三河）　八丁みそ（岡崎市）　キャベツ（愛知県）

☆愛知県産野菜のカリカリ梅あえ
きゅうり（岡崎市）　玉ねぎ（岡崎市）　大葉（東三河）

☆ほうれん草のかき玉汁
ほうれん草（岡崎市）　卵（愛知県）