

# 6月給食だより

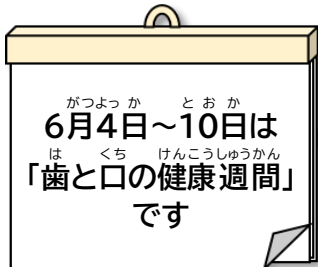
板橋区食育キャラクター

令和8年5月29日  
板橋区立志村第四小学校  
校長 小宮 孝之  
栄養士 森田 真菜美



6月は雨が<sup>あめ</sup>多く、気温や湿度が高<sup>たか</sup>くなって食中毒<sup>しょくちゅうどく</sup>が増える時期<sup>じき</sup>です。

また、季節<sup>きせつ</sup>の変わり目は体調<sup>たいちよう</sup>を崩しやすくなります。手洗い・うがいを忘れず<sup>わす</sup>に、体調管理<sup>たいちようかんり</sup>を心掛<sup>こころが</sup>けましょう。



ほねは **骨や歯をしょうぶにしよう**

- ・毎日の歯磨きで健康な歯を守りましょう。
- ・よく噛んで食べることで、あごの発育や、むし歯を予防する効果が期待できます。

(参考) 農林水産省「第4次食育推進基本計画」啓発リーフレット

今月の給食目標 準備の前に正しい手洗いをしよう

## 正しい手の洗い方

正しい手洗いは感染症・食中毒予防の基本です。

- 流水で手をぬらしてから、せっけんを泡立てて手のひらを洗います。
- 手の甲を伸ばすようにこすります。
- 指先・爪の間を念入りに洗います。
- 指の間を洗います。
- 親指・手首をねじり洗いします。
- 流水で十分に洗い流し、清潔なハンカチなどでよく拭き取り乾かします。



## 今月の給食

★板橋ふれあい農園会給食 板橋区産じゃがいもの塩バター肉じゃが

区内の農家の方が作った「旬の野菜」をお届けします。今月は「じゃがいも」です。



★鉄分強化献立 鉄ちゃんビーンズ(ケチャップ)、ジャージャン丼

不足しがちな鉄分の摂取を強化するため、毎月の給食に1品以上登場します。



### ◆再資源化の取組みについて◆ ～学校給食で出た野菜くずや残食のリサイクルを開始します～

学校給食の生ごみは、年間500トン以上排出されており、これまでは、一般廃棄物の可燃ごみとして焼却処分をしていました。この生ごみを廃棄物として処分するのではなく、飼料として再資源化する取組みを令和8年度から開始します。