

6月給食だより

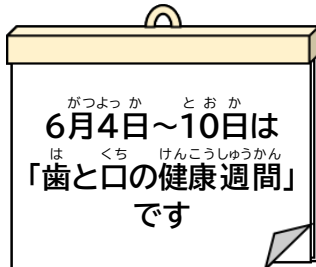
いたばし しょくいく
板橋区 食育キャラクター



令和8年6月1日
板橋区立志村第六小学校
校長 渡邊 民雄
栄養士 原田 結

6月は雨が^{あめ}多く、気温や湿度が高^{たか}くなって食中毒が増える時期です。

また、季節の変わり目は体調を崩しやすくなります。手洗い・うがいを忘れず、体調管理を心がけましょう。



骨や歯をじょうぶにしよう

- ・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。

- ① 流水でよく手をぬらし、せっけんを泡立ててこすり洗いをします。
- ② 手の甲をのばすようにこすりします。
- ③ 指先・爪の間を念入りに洗います。
- ④ 指の間を洗います。
- ⑤ 親指・手首をねじり洗いします。
- ⑥ 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。



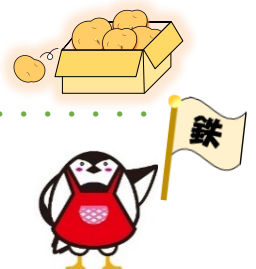
今月の給食

★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。

★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、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。