

# 6月 給食だより



令和8年6月1日

板橋区立舟渡小学校

校長 相澤紀夫

栄養士 名倉春香

6月は雨が**多く**、気温や湿度が高くなって**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**に、**体調管理**を心がけましょう。

## 今月の目標

～給食目標～

**準備の前に正しい手洗いをしよう!**

正しい手洗いは**感染症・食中毒**予防の基本です。

### ～正しい手の洗い方～

- 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。
- 手の甲をのばすようにこすりします。
- 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。



～栄養目標～

**骨や歯をじょうぶにしよう!**



早食い

ゆっくりかんで食べる



6月4日～10日は

「**歯と口の健康週間**」です

- 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

**4日(木)は、歯と口の健康習慣献立として、かみかみ丼を提供します。**



～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

板橋区は「とれたて村」と「板橋ふれあい農園会」から仕入れた『旬の野菜』を区内の全小中学校の給食に使用しています。今月は、24日(水)に提供予定です。

～鉄分強化献立～

1日(月) 鉄ちゃんビーンズ(ケチャップ)

18日(木) 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。

