

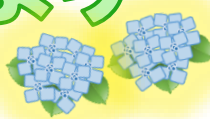
6月給食だより

板橋区食育キャラクタ

令和8年5月29日

板橋区立中根橋小学校

校長 安岡 京



あじさいの花が雨に映える季節となり、いよいよ本格的な梅雨の時期を迎えます。これからの時期は、気温や湿度が高くなり、食中毒の原因となる細菌が活発になるため、衛生管理に特に注意が必要な季節です。

学校でも、手洗いの指導や衛生管理を徹底してまいります。ご家庭におかれましても、調理や食事の際の衛生面に気を配り、十分な睡眠と食事による健康的な体づくりを心がけましょう。

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洗いをします。
- 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。



特色のある給食

★板橋ふれあい農園会給食 6/25(木)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 6/5(金)鉄ちゃんビーンズ・6/26(金)ジャージャン井
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。