



Table with columns for Date, Day of Week, Milk, Dish Name, Ingredients, and Nutritional Values (Energy, Protein, Fat, Salt). Rows include meals like Gohan, Udon, and Cheese Nabe.

★献立は食材購入の都合により、変更となる場合があります。
○学校配送は3日と7日のゼリー、10日のヨーグルト、15日のフロースンヨーグルトです。

暑い時期は食中毒に要注意!

食中毒は、細菌やウイルスが付いた食べ物や、有害・有毒な成分を含む食べ物を食べて、腹痛や下痢、吐き気、発熱などの症状が起こることです。1年のうちでも気温や湿度が高くなる6～9月ごろは、細菌による食中毒の発生が多くなる時期で、特に、作ってから食べるまでに時間があくお弁当は、より一層、衛生面で注意が必要です。以下のポイントに気をつけるとともに、食べる前には必ず手を洗いましょう。

お弁当作りの食中毒防止対策

Infographic with 12 panels showing food safety tips: 1. Wash hands, 2. Wash meat, 3. Cook thoroughly, 4. Reheat, 5. Cut steam, 6. Use lids, 7. Chill, 8. Store in fridge, 9. Eat early, 10. Don't touch, 11. Use coolers, 12. Use bags.

Table showing school lunch intake standards (基準) and monthly averages (月平均) for energy, protein, fat, and salt.

★6月分給食費の口座振替日（納付日）は7月31日です。7月分給食費の口座振替日（納付日）は9月1日です。



野菜不足になっていませんか？ いろいろな野菜をおいしく食べましょう。

★9月の給食は9月2日からです。おたのしみに！



★学校栄養士と作る「夏休み親子料理教室」募集のお知らせ

日時 7月25日（金）10：00～13：00
会場 もりんぴあこづ 2F キッチンスタジオ
内容 親子で協力して夏向けの料理を作って試食する
対象 市内住在3～6年児童とその保護者
定員 9組18名（応募者多数の場合は抽選）
参加費 無料
持ち物 エプロン・三角巾・マスク・布巾・手拭きタオル
申し込み方法 7月6日（日）までに申し込みフォームにて参加者に7/11までに連絡します

