



7月食育だより

町田市立鶴間小学校
校長 杉本 勉
栄養士

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

調理のポイント	手をきれいに洗う	肉以外の食材はよく洗う	おかずは中心部までしっかり加熱する 75℃ 3分以上	作り置きのおかずも再加熱する
詰めるときのポイント	汁気や水分をよく切る	仕切りやカップを利用する	ごはん、おかずは冷ましてから詰める	なるべくすき間なく詰める
保存のポイント	冷蔵庫や涼しいところに保管して、早めに食べる		持ち歩くときは、保冷剤・保冷バッグを利用する	

学校給食用食材の産地 (5/30～6/24)

品目	産地	品目	産地	品目	産地
野		菜			
きゅうり	町田・群馬	もやし	栃木	セロリ	長野
トマト	町田	いんげん	千葉	じゃがいも	長崎
キャベツ	愛知	人参	千葉・茨城	ごぼう	青森
大根	茨城	小松菜	神奈川	万能ねぎ	福岡
長ねぎ	茨城	しょうが	高知	えのき	長野
新玉ねぎ	兵庫・香川	玉ねぎ	町田	しめじ	長野
とうもろこし	山梨	さつまいも	茨城	にんにく	青森
チンゲン菜	静岡	赤パプリカ	高知	黄パプリカ	高知
メロン	茨城	さくらんぼ	山形	甘夏	熊本
肉		牛 乳			
とり肉	岩手	飲用牛乳 〔タカナシ乳業 集乳エリア〕	北海道	調理用牛乳	北海道
豚肉	群馬・神奈川		神奈川	卵	
焼豚	町田		千葉		
米					
サキホコシ	秋田	ひとめぼれ	宮城	もえみのり	宮城
ななつぼし	北海道				
魚 介 類					
ししゃも	アイスランド・ノル ウェー・カナダ	ほっけ	ロシア・アメリカ	いか	中国
		さば	ノルウェー・他	ちりめんじゃこ	インドネシア

※学校給食では、食品衛生法に基づき出荷制限されていない安全な食材を使用しております。なお、食材につきましては使用当日に市場より調達しますので、その日の入荷状況により食材の産地が異なります。このため、産地は前月の実績を掲載いたします。