

おにぎりしんぶん 5・6月号

がつごう

県立城山特別支援学校

新年度がはじまって2か月がたちました。今年は新型コロナウイルスの感染予防のために閉校になり、みんなそろって食堂で給食を食べることができていませんが、みなさんの元気な顔が見られるように、給食の準備を待っていました。みなさんも、おうちでできる手洗い、うがいをしっかりして元気に学校に来られるように準備をしておきましょう。

今月の給食もくひょう

衛生に気をつけて食べよう

感染症の予防の基本はウイルスが体に入らないようにすることです。外出の後、トイレの後、食事の前のせっけんを使った丁寧な手洗いが効果的です。また、これから梅雨、そして暑い夏がやってきます。病気の原因となる菌たちも活発になりやすい季節なので、しっかり手洗いをし、気をつけていきましょう。

正しい手の洗い方

手洗いの前に
 ・爪は短く切っておきましょう
 ・時計や指輪は外しておきましょう



石けんで洗い終わったら、十分に水で流し、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。

厚生労働省HPより

★クイズ★

水だけの手洗いとくらべて、石けんを使うと、洗った後に手に残るウイルスの数はどうなるでしょう？

- ① あまり変わらない ② 半分に減る ③ 100分の1に減る

答えは右ページへ→

最後にアルコール
も忘れずに！

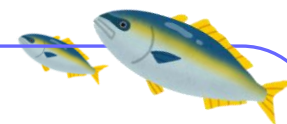


みえじものいちばんきゅうしよくひ 三重地物一番給食の日

三重県では、毎月第3日曜日の前後2週間の中で「みえ地物一番給食の日」を作り、県内産の食材に注目する日としています。本校でもこれに合わせて、地場産物や県内産の食品を使った給食献立にしています。

5月22日(金)

- ★ わかなの竜田揚げ
- ★ ほうれんそうのおかかあえ
- ★ みそ汁(白菜、にんじん、しめじ)



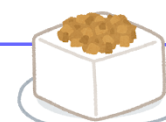
わかなくて何だろう？

わかなどは出世魚であるブリの成長前の呼び方のひとつです。主に関西では「ワカナ」と呼びますが、関東では「ワカシ」という呼び方をします。成長するにつれて、「ワカナ」→「ツバス」→「ハマチ」→「メジロ」→「ブリ」と呼び名が変わります。このような呼び方の違いは地域によって異なり、合わせて100ぐらいの呼び名があるそうです。給食では、三重県でとれたわかなを竜田揚げにします。

6月23日(火)

- ★ 豆腐の肉みそかけ
- ★ ひじきの和風サラダ
- ★ みそ汁(たまねぎ・小松菜・しめじ)

豆腐



津市内の井村屋株式会社さんが県の学校給食会と共同開発した「美し豆腐」を使います。県内産の大豆と長崎県五島灘の「にがり」で作られた豆腐です。

★答え★

③100分の1に減る
 実験によると、手洗いしなかった場合と比べて流水だけの手洗いで100分の1に減り、さらに石けんを使った場合、その100分の1になったそうです。