

7月 実施献立表

砥部町学校給食センター

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>7月 旬の魚・野菜・果物</p>				
3日	4日	5日	6日 大阪府の味めぐり	7日 行事食(七夕)
10日 ラッキーにんじん☆	11日	12日	13日	14日 リクエスト献立(砥部中)
17日 海の日	18日	19日 行事食(土用の丑の日)	20日 しゅうぎょうしき 終業式	楽しい夏休みを過ごしてください!

夏休みの食生活
気をつけたいポイント

- やさい(野菜)をしっかり食べよう
- いぶん(水分)補給をこまめにしよう

なんでも食べて丈夫な体をつくろう

つめ(冷)たいものとり過ぎに気をつけよう

みんなで食事をする機会をつくろう

食中毒予防の3原則 食中毒菌を「付けない・増やさない・やっつける」

- 「付けない」**
 - こまめに手を洗う
 - 手に傷があるときは、使い捨て手袋をして調理する
 - 器具の洗浄・消毒を徹底する
- 「増やさない」**
 - 食品は適切な温度で保管する
 - 調理後は早めに食べる
- 「やっつける」**
 - 中心部75℃以上1分以上(ノロウイルスは85℃以上15分以上)加熱する
 - しっかり加熱する

7月 予定献立表

砥部町学校給食センター

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>7月 旬の魚・野菜・果物</p>				
3日	4日	5日	6日 大阪府の味めぐり	7日 行事食(七夕)
10日 ラッキーにんじん☆	11日	12日	13日	14日 リクエスト献立(砥部中)
17日 海の日	18日	19日 行事食(土用の丑の日)	20日 しゅうぎょうしき 終業式	楽しい夏休みを過ごしてください!

夏休みの食生活
気をつけたいポイント

- やさい(野菜)をしっかり食べよう
- いぶん(水分)補給をこまめにしよう

なんでも食べて丈夫な体をつくろう

つめ(冷)たいものとり過ぎに気をつけよう

みんなで食事をする機会をつくろう

食中毒予防の3原則 食中毒菌を「付けない・増やさない・やっつける」

- 「付けない」**
 - こまめに手を洗う
 - 手に傷があるときは、使い捨て手袋をして調理する
 - 器具の洗浄・消毒を徹底する
- 「増やさない」**
 - 食品は適切な温度で保管する
 - 調理後は早めに食べる
- 「やっつける」**
 - 中心部75℃以上1分以上(ノロウイルスは85℃以上15分以上)加熱する
 - しっかり加熱する