

手洗いで食中毒を予防しよう！

食中毒予防の基本は手洗いです

食事や調理の前・トイレの後・帰宅時・運動や遊びの後にしっかり洗いましょう。手には、目に見えない細菌も多く付着します。知らず知らずのうちに食中毒をひきおこす事があるので気をつけましょう。

正しい手洗いで食中毒を防ごう！

手を洗った後は、清潔なハンカチやタオルで拭き取りましょう。



石けんをよく泡立てて、手のひらや手の甲をしっかり洗います。忘れがちな指と指の間、つめ、手首もよく洗って、水で洗い流します！

洗い残しが多いところ



手洗い行動チェック

あてはまるものに印をつけてみよう！

つめがのびている。

手を洗うのは水でぬらすだけ。

石けんを使って手のひらをこすっておしまい。

ハンカチをもっていないので手をふったり洋服でふいている。

**チェックの多かった人は、
正しい手洗いができていませんよ。**

衛生の基本である手洗いをしっかりと身につけましょう。

新しいメニューを紹介します（H28,5月号）

★ 春野菜のクリームチーズパスタ（5/6）

春が旬の野菜であるアスパラとキャベツを使ったパスタです。濃厚なホワイトルウにチーズを加えたさわやかな味付けになっています。

★ 揚げパン（5/10）

コッペパンを油で揚げたものに砂糖で味付けした菓子パンです。味は本別町産の黒豆きな粉を使ったきなこ味になります。

★ 元気くんキーマカレー（5/12）

「キーマ」とは、インドで「ひき肉」を意味しています。ひき肉の他に、大豆水煮をみじん切りにして入れることから元気くんキーマカレーと名付けました。本別ならではの人気メニューになったら嬉しいです。

★ 菜の花の地漬け（5/13）

菜の花は、春の食用の花を指します。給食で出されるのは珍しいですが、ビタミンCやミネラルが豊富な緑黄色野菜です。「地漬け」とは、下地（だし）に漬けこんだものを指します。

★ わかめとキャベツのチョレギサラダ（5/18）

日本では「チョレギ」とは、ちぎった野菜サラダを指します。しかし、本来「チョレギ」は、韓国語の「コンチャリ」の方言で、浅漬けにしたキムチのことを指します。味付けは、上にのりがかかった塩味になっています。

★ 切り干し大根のハリハリ漬け（5/30）

「ハリハリ漬け」とは、切干大根を酢と醤油に漬けたものです。かむと音がすることからこの名がついたそうです。

★ 焼き鳥丼と手羽スープ（5/30）

焼き鳥と相性のいい手羽スープを組み合わせました。丼にかけるとひつまぶし風になります。

