



学校給食・食育だより

6月号 No.508



今月の目標： えいせいに気をつけよう

食中毒とは、細菌やウイルスなどの有毒な物質がついた食べ物を食べて、下痢や腹痛、吐き気、発熱などの症状が起こる病気のことです。原因物質や症状はさまざまで、1年を通して発生していますが、高温多湿の夏場は特に細菌による食中毒が多くなります。「付けない」「増やさない」「やっつける」の『食中毒予防の三原則』を守り、予防に努めることが大切です。

子供たちができる予防は手洗いです。特に、食事の前の手洗いをしっかりとしましょう。

給食室では・・・

衛生管理

安全・安心な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

<p>調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。</p> 	<p>野菜・果物は流水で3回以上洗います。</p> 	<p>生で食べる果物を除き、すべて加熱調理をします。</p> 	<p>調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。</p> 
---	---	--	---

6月の給食には、食育月間にちなんで特色ある外国の料理が登場します。「タッカンジョン・トック（韓国）」「ライ麦パン・あらびきソーセージ・ジャーマンポテト（ドイツ）」「カインザウ（ベトナム）」「スズカキア（ギリシャ）」「すぶた（中国）」など。

令和6年度から、教育委員会事務局が給食費を集めます。

学校給食費の徴収・管理業務が、学校の事務負担となっているため、令和6年4月から市（教育委員会事務局）が一元的に行います。

今年の秋ごろに、保護者の皆さまに詳しい内容をお伝えし、口座振替登録の手続き等をご案内いたしますので、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

※給食の提供やアレルギー対応はこれまでどおり学校が行います。

詳しくはこちら（意見公募実施中）
「学校給食費の公会計化」のページ →



毎年6月は『食育月間』です！

「食育」と聞いて、どんなことを思い浮かべますか？
食べものがどうやって作られているのを知ること。
おいしいものを食べて健康な生活を送ること。
子供たちと一緒に料理をすること。どれも正解です。
家族や友達、周りの人たちと「食育」について振り返ってみましょう。

食育のヒントが見つかる！ **こうべ食フレ！**



食育の取り組みや食生活に役立つ情報を紹介する、食育ポータルサイト「こうべ食フレ！」。
食のイベントや取り組みのヒントを見つけて、神戸で食を楽しみ、大切に、健康なからだをつくっていきましょう。

こうべ食フレ！

KOBE 食の応援レシピ

毎日メニューを考えるのは大変ではありませんか？
KOBE 食の応援レシピでは、手軽で簡単なメニューが盛りたくさん。
アレルギー対応メニュー（特定原材料8品目不使用）も掲載しています。ぜひご利用ください。



KOBE 食の応援レシピ

令和5年「歯と口の健康週間（6月4～10日）」標語

手に入れよう 長生きチケット 歯みがきで

神戸市では市民の歯と口の健康づくりを推進するため、「こうべ歯と口の健康づくりプラン（第3次）」を2023年4月に策定しました。



<今月の神戸市内産予定>

◆神戸市内産米使用
◆キャベツ、チンゲンサイ、ごまつな、ほうれんそう、じゃがいも、たまねぎは、こうべ旬菜・神戸市内産野菜を使用



ホームページに「食材の産地情報」「放射性物質検査結果」を掲載しています。

神戸市学校給食

放射性物質検査報告

4/18に検査した「牛乳」、4/25に検査した「白ねぎ」の結果は「検出せず」でした。ご安心ください。