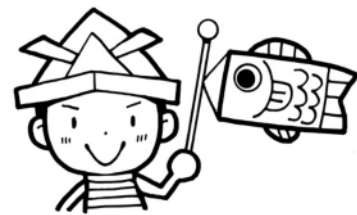


センターだより



＜お願い＞
食器やスプーンは、みんなが気持ちよく
使えるよう大切に近づきましょう。

しょうがくせいよう
小学生用

れいわ ねん がつごう
令和4年5月号

かわぐち し りつがっこうきょうしよく
川口市立学校給食センター

正しい手洗いをしよう！

みなさんは、毎日どのように手を洗っていますか？みなさんの手には、目に見えない汚
れや菌などがたくさんついていきます。正しい手洗いをし、食事の前には必ず手を洗い、
体の中にはばい菌を入れないようにしましょう。

① 石けんをよく あわだ 泡立てる。 	② 手のひらを、 あ こすり合わせる。 	③ 手のこうをこする。 	④ 指の間もよく洗う。 
⑤ 指先と、つめの よご お 汚れを落とす。 	⑥ 手首もしっかりと あら 洗う。 	⑦ 泡を水でよく洗い なが 流す。 	⑧ きれいなタオルや ハンカチでふく。 

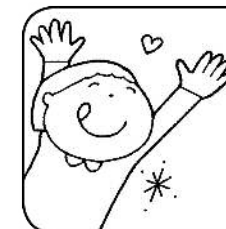


みぎ
右のイラストは汚れが残りやすい場所です。
きゅうしょくとうばん ひと とく いしき
給食当番の人は、特に意識してよく洗うようにし
ましょう！



こんねんど
今年度のこんだてのテーマは、

あじ にほん かくち きょうどりょうり
「味わおう！日本各地の郷土料理」



こんげつ
今月は

ほっかいどう
北海道



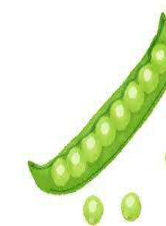
しょうかい
こんだて紹介 23日(月)

ごはん、牛乳、どさんこ汁(バター入り)
ザンギ、すき昆布のうま煮

「どさんこ」は漢字で書くと「道産子」と書き、「北海道で
生まれたもの」を意味します。給食の「どさんこ汁」は北海道
で有名なじゃがいも、たまねぎ、とうもろこし、バターが使わ
れています。また、鶏のから揚げを北海道では、ザンギと呼ぶ
そうです。昆布は北海道でたくさんとれる食材です。

しょうかい
こんだて紹介 11日(水)

はちみつパン、牛乳
じゃがいもとウィンナーのトマト煮
コーンフライ、花野菜サラダ



グリーンピースは、さやえんどうのさやの中の豆が
せいちょう
成長したものです。4～6月頃に旬を迎えます。
きゅうしょく
給食では、ウィンナーのトマト煮に使います。