

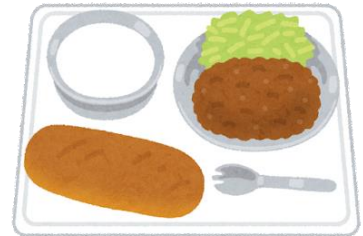
給食たより

1月

静岡県立浜名特別支援学校
令和6年1月17日

学校給食週間 22日(月)～26日(金)です

明治22年に山形県で始まった学校給食は、各地に広がっていきましたが、戦争の影響などによって中断されました。戦後、食糧難による児童の栄養状態の悪化を背景に、学校給食の再開を求める国民の声が高まるようになりました。そして昭和21年6月に米国のLARA(Licensed Agencies for Relief in Asia:アジア救済公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、昭和22年1月から学校給食が再開したのです。学校給食の再開を記念し、毎年1月に全国の小・中学校、特別支援学校で「学校給食週間」を実施しています。今年度は、姉妹都市や寒い地域など国内外の献立を考えました。



★給食週間期間中のメニュー紹介★

22日(月) 長野県

ごはん、鮭の粕煮、きのこの炒め物、具だくさんみそ汁、りんご、牛乳
縁起物とされている歳取り魚のサケを酒粕で煮たもの。正月に作られる郷土料理で、西側ではブリで作られるそうです。



23日(火) 北海道

十勝豚丼、北海道シャキシャキサラダ、いわしのつみれ汁、ヨーグルト、牛乳
生産量の多いじゃがいも、キャベツ、玉ねぎ、とうもろこしなどを使ったサラダ。じゃがいもは千切りにして食感が出るように工夫しました。



24日(水) フィリピン

ごはん、アドボ、春雨のフレンチサラダ、シニガン、バナナ、牛乳
フィリピンの食事は甘酸っぱい濃い味付けや、揚げ物が一般的。アドボは酢を使った煮物のことです。



25日(木) 韓国

ごはん、プルコギ、小松菜とひじきのナムル、豆腐のキムチチゲ、牛乳
「チゲ」は韓国で「鍋」という意味。今回はスンドゥブチゲをイメージして絹豆腐で作りました。



26日(金) ブラジル

アロス、フランゴパッサリーニョ、まめ豆サラダ、カンジャ、みかん、牛乳
塩・玉ねぎ・パセリで味付けしたから揚げのことです。



「カンピロバクター」を知っていますか？

ご注意ください!

その鶏肉、「新鮮=安全」ではありません!



生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が多発しています。

食中毒の患者は、
20代が多い傾向!

市販鶏肉から、カンピロバクターが
高い割合で見つかっています!

20%~100%

過去の厚生労働科学研究の結果より



カンピロバクターって?

特徴:ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、
少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

食中毒の症状:(食べてから1~7日で発症)
下痢、腹痛、発熱

対策:十分な加熱(中心が白くなるまで焼く)
サラダなど生で食べるものとは別に調理
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒

家庭での食中毒を防ぐために...

鶏肉は中心部まで「よく焼き」で!
他の食材に菌が移らないよう注意!

鶏肉は食生活に欠かせない
食材です! おいしく安全に
食べましょう。



◆お問い合わせは...静岡県健康福祉部衛生課 ☎054-221-3358