



6月

給食だより

さいたま市立七里小学校

令和7年6月号

6月は、気温や湿度が高くなる梅雨の時期で、食中毒の原因となるカビや細菌などの微生物が活発になります。食中毒の予防には、「食中毒予防の三原則」を守ることが大切です。

6月の給食目標 衛生に気を付けて給食の準備をしよう！

給食の時の身支度



食中毒予防の3原則



6月16日から～20日は地場産物強化Week！



かてめし

埼玉県の秩父地方を中心に食べられています。お米の生産量が少ない地域でご飯の量を増やすために具材を加えたことからできた料理です。



こまつな

小松菜の生産が盛んなさいたま市、給食で使用している小松菜はほぼ毎回さいたま市内で収穫されたものを使っています。

この他にも、埼玉県の名物「しゃくし菜」を使ったチャーハンや埼玉県産の豚肉を使ったしゅうまいなどを提供予定です。
お楽しみに♪



がつ か か は くち けんこうしゅうかん もく
6月4日～10日は「歯と口の健康週間」



もく



みなさんは、よく噛んで食事をしていますか？

一口につき、30回よく噛んで食べましょうなどと言われますが、

よく噛むとどんないいことがあるのでしょうか。キーワードは「ひみこのはがーぜ」

ひ

ひまんよぼう
肥満予防

わっ...



み

みかく はったつ
味覚の発達

おいしい



こ

ことば はつおん
言葉の発音
はつきり



あ い う

の

のう はったつ
脳の発達

勉強するぞ～



は

は びょうきよぼう
歯の病気予防
虫歯なし！



が

がんよぼう
がん予防
まけないぞ！



い

いちようかいちよう
胃腸快調
げんき！



ぜ

ぜんりよくとうきゅう
全力投球
まて～



よしっ！がんばるぞ！

ねんせい 2年生 そらまめのさやむき たいけん 体験をしました！



食べたそらまめの数を指で表したよ！