



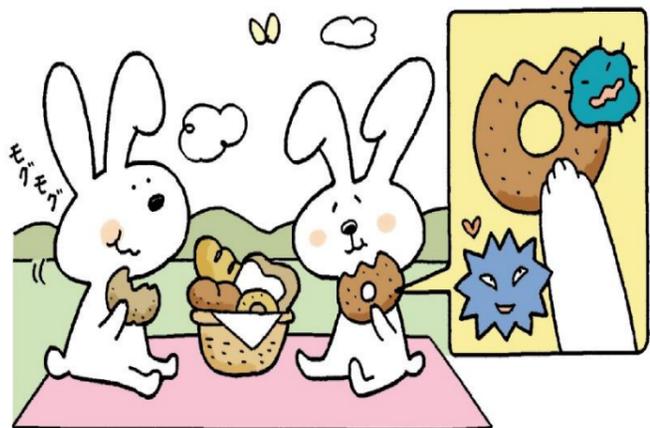
一年の半分が終わり、7月に入りました。いよいよ夏本番ですね！
給食センターでは、この暑い季節も、「食中毒の三原則」を徹底し、美唄市の子どもたちのために、安全・安心なおいしい給食づくりに努めています。

食中毒予防は「つけない」ことが大切

食中毒予防の3原則は「つけない」「増やさない」「やっつける」です。しかしノロウイルスなどは、少しの数でも食中毒を起こします。そのため、調理前には手をしっかり洗ったり、家で調理する時は使い捨て手袋を使ったりして、食中毒の原因菌やウイルスを食品につけないようにすることが大切です。



きれいな見た目にも実は……



わたしたちの手はいろいろなものに触れるので、ほこりなどのほかに細菌やウイルスなどがついています。細菌などは見えないので、汚れていないように見えても手を洗う必要があります。

美唄市の特産品!



「アスパラ」について 授業を行いました!



6月6日木曜日、東小3年生と中央小3年生を対象に、美唄市の特産品の一つである「アスパラ」についての授業を行いました。
今年はJAびばいの職員の方々と栄養教諭で、学習内容を大きく2つに分けて授業が進められました。

前半は栄養教諭が、給食センターの調理作業を撮影した動画を教材として、「アスパラの豚肉巻きが出来るまで」を、説明を交えながら紹介し、「安全でおいしい給食が出来までの調理作業」と「生産者の方や給食を作っている人への感謝の気持ちを持つこと」を子どもたちに伝えました。
動画視聴が終わった後、両校共に子どもたちから自然と拍手が湧き起こりました。



感謝の気持ちが込められた素敵な拍手で、寄贈して頂いたアスパラのお礼をしました。



後半はJAびばいの職員の方々に、毎年恒例の出前授業をしていただきました。

「美唄のアスパラについて知ろう」というテーマのもと、子どもたちはスライドを見ながら、美唄のアスパラについて、様々なことを学習しました。アスパラにちなんだクイズもあり、子どもたちは楽しく学ぶことが出来ました。



おいしいアスパラを
寄贈していただき、
ありがとうございました!

