



給食だより

令和8年 特別号

新宿区立花園小学校

校長 青木 千恵

栄養士 野呂 遥夏



気温が高い日が続いています。気温が上がると、食中毒が多く発生します。給食室も気温

が高くなってきているので、十分に気を付けて調理を行っています。

食中毒に注意！

食中毒は、食べたものが原因で腹痛や発熱などの症状が出ることです。一年を通して食中毒が発生していますが、最近では夏場は細菌性の食中毒が多く、冬場はウイルス性の食中毒が多く発生しています。食中毒予防の三原則を覚えて食中毒を防ぎましょう！

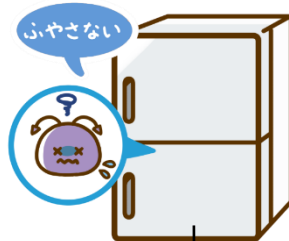
【食中毒予防の三原則：つけない・ふやさない・やっつける】



つけない

ごはんを食べる前、
外から帰った後などは
せっけんを使い、手洗いを
する。

×洗っていない汚れた手から菌が
付着します。



ふやさない

買い物の後の食材はすぐに
冷蔵庫に入れる。
料理が残ったときは、冷蔵庫に
入れて早めに食べる。

×室温に放置すると菌が
増えます。



やっつける

多くの菌は熱に弱いので、
食品の中心部まで十分に
加熱する。

×しっかり加熱をしていない
肉などに菌がいます。



お知らせ

・夏休み明け、最初の給食は9月1日です。ランチマットを忘れずに持ってきて

ください。給食当番はマスクを使用しますので、持たせるようお願いいたします。

・白衣を持ち帰ったご家庭では、洗濯・アイロンがけをし、夏休み明け忘れずに

持たせるようにしてください。ご協力をお願いいたします。