

給食だより

令和 8 年 6 月 1 日
松戸市立第一中学校

白熱した体育祭が終わり、1 学期も中盤にさしかかりました。6 月 15 日(月)は県民の日です。授業参観の振替休日も重なり、少し長いお休みになるのがうれしいですね。県民の日はお休みのため、その前週末に千葉県産の食品を取り入れた千葉県満載の給食を提供します。

千葉県で収穫される食品

6 月 12 日(金)は 15 日(火) 県民の日になんで、千葉県の名産品を詰め込んだ給食です。当日使用する食品をいくつかご紹介します。

いわし

千葉県は日本でも有数の
いわしの水揚げ量を誇ります。
脳の働きをよくする DHA や血中コレステロールを下げる EPA が豊富です。



梨ゼリー

気候が温暖で、
栄養が豊富な
千葉県は、梨の栽培にぴったり。
栽培面積、収穫量ともに日本一です。
梨ゼリーは、市川市産の梨を使って給食の業者さんが開発したオリジナルゼリーです。



小松菜

松戸北部で作られる葉ねぎの
総称です。江戸時代後期に
柴又から伝わってきたと言われて
います。やわらかさと
シャキシャキとした食感が
特徴です。



あじさいねぎ

松戸北部で作られる葉ねぎの
総称です。江戸時代後期に
柴又から伝わってきたと言われて
います。やわらかさと
シャキシャキとした食感が
特徴です。



6 月 主な野菜の産地				今月は千葉県で色々な野菜がとれるよ
にんじん	千葉 青森	もやし	栃木	
じゃがいも	鹿児島 長崎	ほうれん草	栃木 群馬	
玉ねぎ	千葉 兵庫 香川	小松菜	千葉 埼玉	
長ねぎ	千葉 茨城	大根	千葉 茨城 青森	
キャベツ	千葉 茨城	しょうが	千葉	

家庭での食中毒予防

6月は細菌性食中毒が発生しやすい季節です。ご家庭での予防のポイントを確認していただくために、厚生労働省のリーフレットをご紹介します。

動画も出ているので、ご興味のある方はそちらも併せてご覧ください。

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1

食品の購入



point 2

家庭での保存



point 3

下準備



point 4

調理



point 5

食事



point 6

残った食品



食中毒予防の3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

厚生労働省

出典：厚生労働省ホームページ

(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01_00008.html)