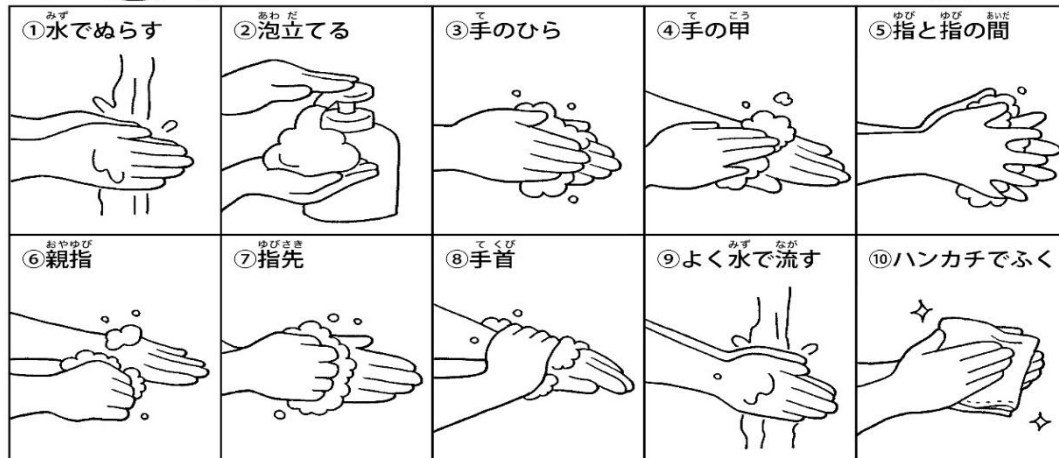




日々の気温の高まりから、初夏を感じる季節となりました。さて、6月は梅雨の時期でもあります。この季節は、全国的に食中毒の発生件数が増加する傾向にあります。食中毒を予防するために気を付けるべきことはいくつかありますが、「正しい手洗い」を行うことも大切な予防手段の一つです。今一度、正しい手洗いの仕方を確認し、みんなで食中毒を防ぐ意識を持って過ごしましょう。

せつ つか て あら 石けんを使った手洗い



★指先や指と指の間、親指や手首などは洗い残しやすいところなので、特に注意して洗うようにします。

おうちで作ってみよう！ 給食人気メニュー「ぶた肉のかりん揚げ」



大豊小学校には、人気の給食メニューがいくつかあります。そのうちの 하나가、「ぶた肉のかりん揚げ」です。サクッとした食感とあましょっぱい味わいが人気の理由です。特別な作り方や調味料は必要ありませんので、ぜひ、レシピを参考にご家庭でも作ってみてください。

メニュー（4人分）

・ぶた肉(細切れ)	160g
・かたくり粉	30g
・こいくちしょうゆ	7g
・さとう	5g
・みりん	5g
・ごま	4g

作り方

- ①豚肉に片栗粉を付ける（全体にしっかり付けるとおいしくできます）。
- ②鍋に油（分量外）をたっぷり入れて、加熱する。
- ③油が温まったら肉を揚げる。
- ④別の鍋に、こいくちしょうゆ、さとう、みりんを入れ、一煮立ちさせる。
- ⑤③の肉を④の鍋に入れ、よく絡める。
- ⑥ごまを全体にまぶしてできあがり！

データ版の献立表と給食だよりが本校 HP で見られるようになりました。

5月から本校 HP（ホームページ）に、献立表と給食だよりのデータ版を掲載しています。インターネットで「大豊小学校」と検索、または、右記の QR コードを読み取っていただくと HP にアクセスすることができます。HP 内のお知らせ一覧に掲載されていますので、必要に応じてダウンロードしてご活用ください。



←HP のショートカットをスマートフォンのホーム画面に保存しておくといつでも見られて便利です。