

Main table containing the monthly menu schedule with columns for date, day, main dish, milk, side dish, and nutritional information.

梅雨時は、気温や湿度が上がって食中毒が発生しやすくなります。食中毒予防の基本は手洗いです。石けんを泡立ててしっかりと手を洗う習慣をつけるようにしましょう。

すみだ食育フェス2024「食育で みんながつくる 笑顔の輪」
※詳細は、区HPをご覧ください。
開催期間：令和6年6月19日(水)～6月23日(日)
午前9時～午後4時 ※展示期間

6月26日 旬のお魚セレクト
魚の「旬」とは、その魚が最もおいしいとされている時期のことです。最近では養殖や輸入物が多くなり、一年中出回る魚もありますが、やはり旬の魚はおいしく、栄養価も高いのが特徴です。