

Main menu table with columns for date, main dish, milk, side dish, red meat, yellow meat, green meat, energy, and kcal. Includes special days like '振替休日' and '定期考査'.

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2023 「食育で みんなが笑顔の環」 ※詳細は、区HPをご覧ください。開催期間：令和5年6月15(木)～6月18日(日) 午前9時～午後4時 ※展示期間

6月29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、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。