

令和7年5月30日 札幌市立平岡中央小学校



「食育」ってなんだろう?

毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」です。「食育」とは、"食に関する知識"(正しい食の知識)と"食を選択する力"(自分に適した正しい食事を選択する力)を身に付け、健全な食生活を実践できる人を育てることです。

「食育ピクトグラム」を知っていますか?

食育の取組を子どもから大人まで誰にでも分かりやすく発信するために、農林水産省が作成しました。 全部で 12 項目あり、これは第4次食育推進基本計画でも重点事項に取り上げられています。

























食中毒に気を付けましょう。

家庭で気を付けたい 夏場に多い細菌性の食中毒

食中毒の原因となる細菌は、肉や魚、いろいろなものを触る手、まな板やスポンジなど、至るところに存在している可能性があります。家庭での食中毒予防は、そのような食中毒の原因菌を食品の購入から調理して食べるまでの過程で、「つけない」「増やさない」「やっつける」ことが重要です。



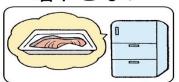
◆◆◆食中毒予防の3原則◆◆◆

つけない



手には雑菌がついています。石けんでしっかり 手洗いをしましょう。

増やさない



食品の購入後はできる だけ早く冷蔵庫に入れ、 早めに食べきりましょう。

やっつける



加熱は効果的な殺菌方 法です。特に、肉は中心 までよく加熱しましょう。



● 6月 よていこんだて ● ●



月	火	水	木	金
2	3	4	5 ごはん	6 ツイストパン
	塩ラーメン	シーフードピラフ	けんちん汁(醤油味)	ほうれん草のクリーム煮
振替休業日	シナモンポテト	白花豆コロッケ	ほっけカレー揚げ	厚揚げサラダ
	パイン缶	フルーツ白玉	ひじきの煮物	りんご缶
	豚肉・生姜・にんにく・メンマ・ つと・もやし・人参・玉ねぎ・ 白菜・ほうれん草・わかめ・醤 油・食塩・鶏ガラ・豚骨・煮干 し/さつまいも・砂糖・シナモ ン/パイン缶	米・麦・バター・ベーコン・えび・あさり・いか・玉ねぎ・人参・マッシュルーム/白花豆コロッケ(既製品)/みかん缶・パイン缶・黄桃缶・梨缶・白玉もち・砂糖・ワイン	鶏肉・豆腐・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・ねぎ・醤油・削り節・遅布/ほっけ・カレー粉・醤油・小麦粉・片栗粉/ひじき・油揚げ・人参・砂糖・醤油・削り節	ベーコン・ほうれん草・マカロニ・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・小 麦粉・バター・チーズ・牛乳・ 豆乳・鶏ガラ/厚揚げ・片栗粉・ 小麦粉・キャベツ・きゅうり・ 人参・醤油・ごま/りんご缶
9	10	11	12	13 食パン
カオ・ラートナー・ガイ	五目うどん	いりこ菜めし	和風そぼろごはん	きなこクリーム
チンゲン菜のスープ	青のりポテト	味噌汁	味噌汁	ワンタンスープ(醤油味)
パイン缶	冷凍みかん	メンチカツ	いわしスパイスあげ	白身魚フライ
鶏肉・小麦粉・片栗粉・玉ねぎ・ ピーマン・赤ピーマン・小ね ぎ・ナンプラー・オイスターソ ース・鶏ガラ/ベーコン・チン ゲン菜・春雨・醤油・鶏ガラ・ 昆布・削り節/パイン缶	鶏肉・油揚げ・つと・人参・ほうれん草・ごぼう・ねぎ・椎茸・たもぎ茸・醤油・砂糖・削り節・昆布/フレンチポテト(既製品)・塩・青のり/冷凍みかん	米・麦・しらす・ごま・葉だい こん・塩/豆腐・わかめ・ね ぎ・味噌・削り節・昆布/メン チカツ(既製品)	鶏肉・豆腐・切干大根・椎茸・ひじき・ごま・ごぼう・人参・味噌/じゃが芋・わかめ・ねぎ・味噌・削り節・昆布/いわし・片栗粉・小麦粉・カレー粉・チリパウダー	豆乳・きなこ・砂糖・コーンス ターチ・バター・/ワンタン・ 豚肉・人参・ほうれん草・もや し・メンマ・ねぎ・鶏ガラ・豚 骨・煮干し・昆布/たら・小麦 粉・卵・パン粉/
16 ごはん	17	18	19 ごはん	20 コッペパン
スンドゥブチゲ	パスタカレーソース	小松菜ピラフ	マーボーどうふ	チキンクリームシチュー
ひじきいりぎょうざ	あさりのサラダ	高野豆腐のフライ	ししゃものからあげ	にんじんとコーンのサラダ
ナムル		フルーツミックス	磯和え	ミニトマト
豆腐・豚肉・生姜・にんにく・ 豆板醤・味噌・あさり・人参・ 玉ねぎ・えのき茸・鶏ガラ・昆 布・煮干し/ひじき入りぎょ うざ(既製品)/ほうれん草・ もやし・人参・醤油・ごま	豚肉・大豆・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・セロリ・小麦粉・カレー粉・カレールウ・ケチャップ・デミグラスソース/あさり・きゅうり・キャベツ・人参・醤油・砂糖・からし・ごま	米・麦・バター・ワイン・ベーコン・人参・玉ねぎ・コーン・ 小松菜・醤油/高野豆腐・カレー粉・小麦粉・ごま・卵・パン粉/みかん缶・パイン缶・りんご缶・黄桃缶・梨缶	豆腐・豚肉・生姜・にんにく・ 人参・ねぎ・椎茸・味噌・豆 板醤・片栗粉/カラフトし しゃも・小麦粉・片栗粉・醤 油・砂糖・酢/こまつな・も やし・のり・醤油	鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・ 小麦粉・バター・牛乳・豆乳・ チーズ・スキムミルが・鶏ガラ/ハム・ 人参・きゅうり・コーン・醤油・ 酢・砂糖/ミニトマト
23	24	25	26 ごはん	27 黒コッペパン
ハヤシライス	冷やしラーメン	鶏ごぼうごはん	肉じゃが	あさりのチャウダー
大根サラダ	厚揚げとさつまいもの甘煮	味噌汁	いわしハンバーグ	ハムコーンサラダ
	黄桃缶	野菜春巻	おひたし	冷凍パイン
豚肉・玉ねぎ・人参・じゃが芋・セロリ・小麦粉・カレー粉・トマトピューレ・ケチャップ・トマト缶・デミグラスソース・鶏ガラ/大根・ツナ・きゅうり・人参・ごま・醤油・砂糖	ハム・もやし・きゅうり・コーン・人参・ごま・醤油・砂糖・からし・削り節・昆布/厚揚げ・さつま芋・砂糖・醤油・片栗粉/黄桃缶	米・麦・鶏肉・豆腐・生姜・ご ぼう・人参・油揚げ・醤油・味噌・砂糖・ごま/もやし・油揚げ・味噌・削り節・昆布/野菜 春巻(既製品)	豚肉・大豆・じゃが芋・玉 ねぎ・白滝・人参・切干大 根・さやいんげん・椎茸・ 醤油・砂糖/いわしハンバ ーグ(既製品)/加松菜・ もやし・かつお節	あさり・ベーコン・じゃが 芋・玉ねぎ・人参・小麦粉・ バター・牛乳・豆乳・鶏ガラ /ハム・コーン・キャベツ・ 醤油・酢・砂糖・からし/冷 凍パイン(既製品)
30	1	2	3	4
タコライス	冷やしきつねうどん	ツナライス	かき揚げ丼(えび入り)	ハンバーガー
かぼちゃチーズフライ	ごまポテト	十勝大豆コロッケ	味噌汁	コーンポタージュ
沖縄パインゼリー	さくらんぼ	サイコロサラダ	洋なし缶	黄桃缶
豚肉・大豆・玉ねぎ・人参・生姜・にんにく・コーン・レタス・ 小麦粉・カレー粉・ソース・トマト缶・ケチャッブ/かぼちゃチーズフライ(既製品)/沖縄パインゼリー(既製品)	油揚げ・椎茸・ほうれん草・ねぎ・醤油・砂糖・酒・みりん風調味料・酢・削り節・昆布/フレンチボテト(既製品)・ごま・砂糖・塩/さくらんぼ(既製品)	米・麦・豆腐・ツナ・人参・ごぼう・椎茸・ダリンピース・醤油・砂糖・酒・みりん風調味料/ ・勝大豆コロッケ(既製品) /ハム・人参・きゅうり・コーン・醤油・酢・砂糖・からし	えび・あさり・玉ねぎ・に 滲ん・ごぼう・春菊・ひじ き・小麦粉・卵・醤油・砂 糖・削り節・昆布/キャベ ツ・油揚げ・味噌・削り 節・昆布/洋なし缶	レバー入りハンバーグ (既製品)・ケチャップ・ソース/コーン・ベーコン・じゃが芋・ 玉ねぎ・人参・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・ストム ミルク・鶏ガラ/黄桃缶

- ★牛乳は、毎日200mL付きます。 ★果物は、市場の入荷状況等で変更になることがあります。
- ★献立の下の欄には、食物アレルギーを多く引き起こし、表示義務のある食材(えび、かに、 卵、乳、小麦、くるみ)を中心に記載しています。すべての食材は記載されていません。
- ★しらすやわかめなどの海産物全般について、まれに小さなかに・えびなどが混入している 場合があります。また、ししゃもの体内にえびが混入している場合もありますので、アレ ルギーがあり、心配な方はご相談ください。