給食だより 7月

令和７（2025）年７月３日
札幌市立義務教育学校　定山渓学園

気温や湿度が上昇すると、細菌が原因となる食中毒が多く発生します。細菌は、温度や湿度などの条件がそろうと食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べると食中毒を引き起こします。夏は食中毒が発生しやすい時期です。普段以上に食材の管理や手洗いに注意しましょう。

家庭で気をつけたい 夏場に多い細菌性の食中毒

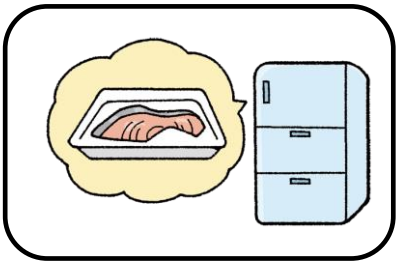
食中毒の原因となる細菌は、肉や魚、いろいろなものを触る手、まな板やスポンジなど、至るところに存在している可能性があります。家庭での食中毒予防は、そのような食中毒の原因菌を食品の購入から調理して食べるまでの過程で、「つけない」「増やさない」「やっつける」ことが重要です。

☆☆食中毒予防の３原則☆☆

つけない

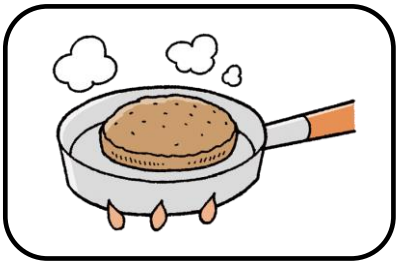
手には、雑菌がついています。石けんでしっかり手洗いをしましょう。

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。

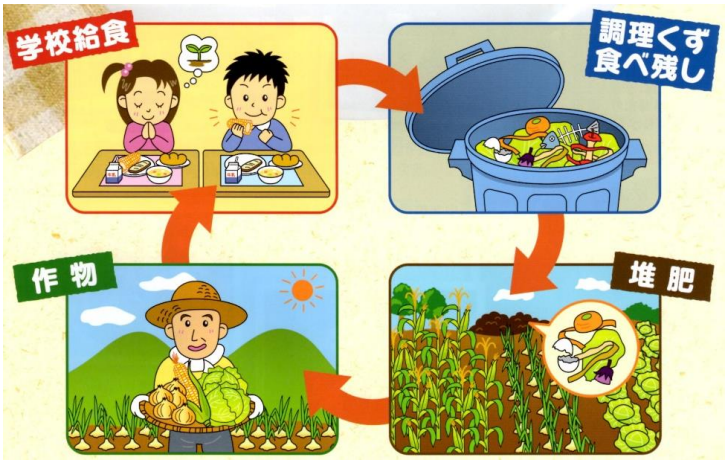
やっつける



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。

さっぽろ学校給食　フードリサイクル

給食を作る過程で発生した調理くずや残食などの生ごみを堆肥化し、その堆肥を利用して作った作物を給食に活用するという食べ物の循環を「さっぽろ学校給食フードリサイクル」といいます。札幌市では平成18年度より取り組んでいます。



本校では、７月16日（水）と９月にこの取組でつくられた「札幌産レタス」を使用します。７月は「レタス入り焼豚チャーハン」に使用する予定です。

７月 予定献立

月	火	水	木	金
7	8	9	10	11
ミートとズッキーニのパスタ スパイシーポテト ヨーグルト	ご飯 けんちん汁 さばのカレー揚げ しょうが和え	ほうれん草ピラフ ちくわチーズつめ揚げ フルーツミックス	背割りコッペ チリコンカン 白身魚フライ 黄桃缶	ピリカラチキン丼 味噌汁 ミニトマト
14	15	16	17	18
冷やしきつねうどん ごまポテト すいか	ご飯 じゃがいものそぼろ煮 いわしのカリカリフライ たたききゅうり	レタス入り焼豚チャーハン 星のコロッケ ヨーグルト和え フードリサイクル レタス使用	コッペパン チキングラタン ほうれん草とコーンのサラダ 黄桃缶	チキンカレーライス コールスローサラダ
21	22	23	24	25
 〈海の日〉	ご飯 豆腐とえびのチリソース煮 揚げぎょうざ おひたし	わかめごはん さつま汁 大豆豆腐ハンバーグ（照り焼きソース） 冷凍みかん	横割バンズ イタリアンスープ メンチカツ スライスチーズ 黄桃缶	スタミナ丼 味噌汁 洋なし缶

☆牛乳（２００ｍｌ）は毎日付きます。
☆予算や天候、流通の関係で、青果物は変更する可能性があります。
☆ししゃも、わかめ、あさり、しらす干し、ひじき等の海産物全般には、小さなかに、えび、貝類が混入している場合があります。
☆札幌市では給食費公会計化、全市統一基準献立を実施しています。詳しくは、札幌市の HP をご覧ください。
〈 https://www.city.sapporo.jp/kyoiku/top/kyushoku/index.html 〉

7月の献立より…〈チリコンカン〉

チリコンカンは、７月１０日の給食に登場予定です。

チリコンカンは、ひき肉や豆などをトマトソースで煮込む料理です。メキシコ料理が由来で、アメリカ南部、テキサス州でたくさん食べられるようになり、広まりました。

給食のチリコンカンは、豚ひき肉、豆、玉ねぎ、にんじんなどをトマトピューレなどでじっくりと煮込んで作ります。豆は、北海道でとれた「白いんげんまめ」を使う予定です。