

給食だより 7月

令和7年(2025年)7月4日 札幌市立苗穂小学校 札幌市立元町北小学校



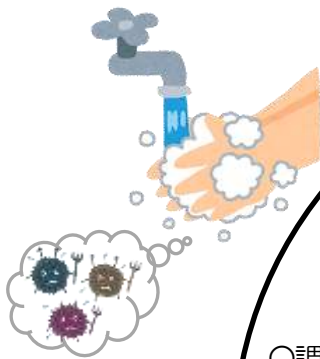
食中毒を防ごう！！



食中毒の発生は年間を通してありますが、春先から次第に増え、6月～9月が最も多く発生します。

札幌では今年、5月下旬から26日間「食中毒警報」が発令されています。

給食室でも、食中毒が起らないよう注意を払って調理を行っていますが、特にこの時期は、より一層気をつけて調理を行っています。食事の前やトイレの後、外出先から帰った時などに手洗いをしっかり行うなど、正しい知識をもって食中毒を防ぎましょう。



基本は手洗い

○調理前や調理中、盛り付け時などは、しっかり手を洗いましょう。

○調理器具は、洗浄・消毒し乾燥させて保管しましょう。

○食品は冷蔵庫では10℃以下、冷凍庫では-15℃以下で保存しましょう。
○食材や調理済みの食品を室温に放置しないようにしましょう。

○調理済みの食品は、できるだけ早く食べましょう。



菌をつけない！（清潔）

食中毒予防3原則

菌を増やさない！（迅速・冷却）

○中心部までしっかり加熱しましょう。
（目安は中心温度が75℃以上1分間以上。
ノロウイルス対策は85℃以上1分間以上）

菌をやっつける！（加熱）

75℃以上



1分間以上



～札幌産レタスを使用します～

7月7日（月）の焼豚チャーハンには、札幌産レタスを使用します。

このレタスは、「さっぽろ学校給食フードリサイクル（給食調理時に出た野菜のくずや食べ残しをたい肥にし、そのたい肥を使って野菜を作る取組）」で作られたレタスです。新鮮でおいしいレタスをぜひ味わってください！！

フードリサイクルとは？



野菜のくず
食べ残し

リサイクル
センター



肥料

野菜を
作る



給食を
作る

7月の予定献立



月	火	水	木	金
7 7月7日(火) レタス入り 焼豚チャーハン 白花豆コロッケ 黄桃缶 ◆胚芽米 大麦 豚肉 長ねぎ 生姜 にんにく 醤油 酒 みりん 風 人参 玉ねぎ コーン 干椎茸 菜種油 塩 コショウ ◆白花豆コロッケ 白花豆 マッシュポテト バター 上白糖 塩 パン粉 小麦粉 でん粉 大豆たん白 植物油 貝殻焼成カルシウム 菜種油 ◆黄桃缶	8 ご飯 豚汁 いわしのカリカリフライ ごまあえ(小松菜・もやし) ◆白飯 ◆豚肉 豆腐 じゃがいも つきこんにやく 人参 大根 玉ねぎ ごぼう 長ねぎ 生姜 菜種油 酒 白・赤味噌 むろ 鰯 宗田鰯 昆布 ◆いわしのカリカリフライ 水あめ たん白加水分解物 上白糖 生姜 塩 発酵調味料 マッシュポテト でん粉 玄米粉 米粉 パン粉 ハン酵母 コショウ パーム油 菜種油 ◆小松菜 もやし 白ごま きび糖 醤油	9 ソフトフランスパン ベーコンシチュー コールスローサラダ ミニトマト ◆ソフトフランスパン 小麦粉 イースト 食塩 砂糖 ムド 麦芽エキス 上新粉 ◆ベーコン じゃがいも 玉ねぎ 人参 バセリ 小麦粉 バター 菜種油 牛乳 豆乳 チーズ スキミル 塩 コショウ 白ワイン 鶏がらスープ ◆キャベツ 人参 コーン 酢 菜種油 上白糖 塩 コショウ からし ◆ミニトマト	10 厚揚げカレー丼 (ご飯+厚揚げカレーソース) 揚げえびシュウマイ たたききゅうり ◆白飯 厚揚げ 豚挽肉 人参 玉ねぎ さやいんげん 生姜 にんにく 菜種油 カールウ 小麦粉 カレー粉 ケチャップ 中濃ソース 醤油 塩 コショウ 赤ワイン 鶏がらスープ ◆えびシュウマイ 玉ねぎ いとどり だ いすり身 豚脂 パン粉 植物油 たん白 砂糖 塩 片栗粉 発酵調味料 醤油 魚介エキス 小麦粉 塩 テフン 鉄粉 菜種油 ◆きゅうり 塩 醤油 きび糖 ごま油 白ごま	11 パスタミートソース 小松菜とベーコンのサラダ ◆ソフトフランスパン 小麦粉 サラダ油 塩水 豚挽肉 大豆水煮 玉ねぎ 人参 マッシュルーム セロリ にんにく 菜種油 バセリ 小麦粉 カレー粉 ケチャップ トマト(ホール・ピューレ) デミグラスソース (ウスター・中濃) ソース 醤油 塩 コショウ 赤ワイン オールスパイス ナツメグ 鶏がらスープ ◆ベーコン 小松菜 もやし 醤油 酢 菜種油 きび糖 白ごま
給食にかかわる行事予定			元町北小4年校外学習	
14 ほうれん草ピラフ メンチカツ フルーツミックス ◆胚芽米 大麦 バター 白ワイン ベーコン 人参 玉ねぎ にんにく コーン 菜種油 塩 コショウ ほうれん草 醤油 ◆メンチカツ(豚挽肉 パン粉 玉ねぎ 小麦粉 大豆たんぱく でん粉 菜種油 グラニュー糖 貝殻焼成カルシウム 塩 ぶどう糖 コショウ ハン酵母) 菜種油 ◆みかん缶 パイン缶 黄桃缶 洋梨缶	15 カレーライス もやしのごまサラダ ◆白飯 豚肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ セロリ りんご 生姜 にんにく グリンピース 菜種油 小麦粉 カレー粉 カールウ (ウスター・中濃) ソース ケチャップ 醤油 赤ワイン 塩 オールスパイス ナツメグ 鶏がらスープ ◆小松菜 もやし コーン 人参 醤油 きび糖 酢 赤味噌 酒 トウバンジャン 白ごま	16 フィッシュバーガー (横割パズパン・白身魚万イ) ポテトスープ パイン缶 ◆横割パズパン 小麦粉 イースト 塩 マーガリン ショートニング 砂糖 脱脂粉乳 卵 ◆鰯 酒 塩 コショウ 小麦粉 卵 パン粉 菜種油 ケチャップ ウスターソース きび糖 赤ワイン からし ◆ベーコン じゃがいも 人参 玉ねぎ バセリ 醤油 塩 コショウ 白ワイン 鶏がらスープ 鶏がら ◆パイン缶	17 スタミナ丼 味噌汁(キャベツ・油揚げ) すいか ◆白飯 ◆白飯 豚肉 ママ 人参 菜種油 もやし にら 醤油 みりん 風 玉ねぎ りんご ウスターソース きび糖 生姜 にんにく トウバンジャン 片栗粉 ごま油 白ごま ◆キャベツ 油揚げ 白・赤味噌 むろ 鰯 昆布 ◆すいか	18 ピリカラ冷やしラーメン きなこポテト ミニトマト ◆ソフトフランスパン 小麦粉 塩 かん水 ロースハム 人参 キュウリ コーン ごま油 テフン 白ごま 醤油 きび糖 赤味噌 酒 玉ねぎ 生姜 にんにく トウバンジャン ウスターソース 酢 むろ 鰯 昆布 ◆フレンチポテト(じゃがいも) 菜種油 きな粉 きび糖 塩 ◆ミニトマト
		苗穂小6年見学旅行① 元町北小5年滝野宿泊学習①	苗穂小6年見学旅行② 元町北小5年滝野宿泊学習②	苗穂小6年振替休業日 元町北小5年振替休業日
21 海の日	22 ご飯 スンドゥブチゲ(あさり入) ひじき春巻 磯和え(小松菜・もやし) ◆白飯 ◆豆腐 豚肉 生姜 にんにく トウバンジャン 菜種油 醤油 塩 酒 赤味噌 ごま油 あさり 人参 玉ねぎ えのき茸 にら 鶏がら 昆布 煮干 ◆ひじき春巻(たけのこ 人参 豚肉 ひじき 植物油 醤油 片栗粉 砂糖 酒 発酵調味料 オイスターソース 香辛料 小麦粉 塩 鉄粉 キノコ) 菜種油 ◆小松菜 もやし 焼のり 醤油	23 ハンバーガー (横割パズパン・ハンバーグ) キャロットポタージュ 冷凍みかん ◆横割パズパン 小麦粉 イースト 塩 マーガリン ショートニング 砂糖 脱脂粉乳 卵 ◆ハンバーグ(牛肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 卵 牛乳 塩 香辛料) 菜種油 ケチャップ ウスターソース きび糖 カレー粉 ◆ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃがいも バセリ 小麦粉 バター 菜種油 チーズ スキミル 牛乳 豆乳 塩 コショウ 白ワイン 鶏がらスープ ◆冷凍みかん	24 ひじきご飯 味噌汁(高野豆腐・小松菜) さわらの竜田揚げ ◆胚芽米 大麦 塩 鶏肉 ひじき 油揚げ 白滝 人参 グリンピース 菜種油 醤油 きび糖 酒 みりん 風 ◆高野豆腐 小松菜 白・赤味噌 むろ 鰯 昆布 ◆さわら 生姜 酒 醤油 白ごま 小麦粉 片栗粉 菜種油	25 冷やしたぬきうどん (えび・あさり入り) バターポテト つぶつぶレモンゼリー(カップ入) ◆ソフトフランスパン 小麦粉 塩 水 あさり えび 人参 春菊 ごぼう 切干大根 ひじき 小麦粉 卵 菜種油 つと 干椎茸 長ねぎ 醤油 きび糖 酒 本みりん 酢 むろ 鰯 昆布 ◆じゃがいも バター 上白糖 牛乳 スキミル 塩 ◆つぶつぶレモンゼリー(水あめ フドウ糖 上白糖 異性化液糖 レモン果汁・果肉 寒天 トロハロス ケル化剤 香料 鉄粉 カサ/白色素)
★牛乳は毎日200mL つきます。 ★あさり、しらす、わかめなど海産物全般には小さなえびやかに、貝類が混ざっている場合があります。 ★果物は予定です。食材や献立につきましては、気象状況等により変更することもありますので御了承ください。	親子青果物産地見学・収穫体験会に参加しませんか？ 学校給食で使用しているブルーの産地で収穫体験を行い、ブルー、ミニトマトの選果場を見学する親子体験会です。 日時 令和8年8月9日(土) 8:45~16:00(予定) 対象 市内在住の小学校4~6年生の児童とその保護者 参加費 無料 ★申し込み等の詳細は、札幌市学校給食会のHPをご覧ください。 → https://sapporo-gk.or.jp/skgnews202505_1.html			