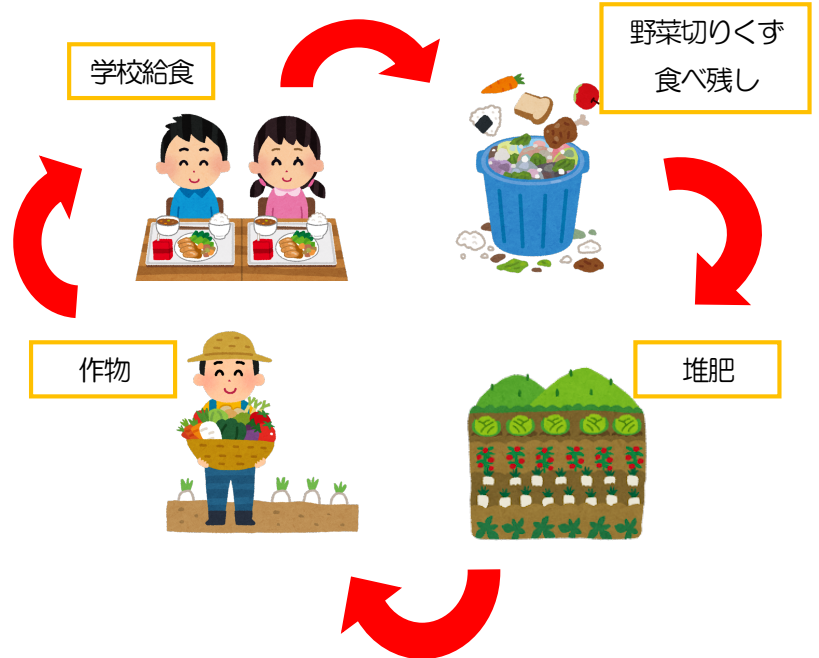


## 札幌産フードリサイクルレタスが給食に登場

「さっぽろ学校給食フードリサイクル」では、給食調理で出た野菜の切りくずや給食の残食を分別・回収し、生ごみリサイクルセンターへ運んでいます。

リサイクルセンターでは、微生物の働きによって生ごみが発酵・分解され、堆肥へ生まれ変わります。この堆肥を利用して栽培された札幌市北区産レタスが本校では、7月9日(木)に「レタス入り焼豚チャーハン」として給食に登場します！



## ～食中毒を予防しよう～

食中毒は、細菌やウイルスなどに汚染された食品を食べることによって、腹痛や下痢、嘔吐、発熱などの症状を引き起こします。食中毒を予防するためには、食中毒予防の3原則「菌をつけない！」「菌を増やさない！」「菌をやっつける！」を守ることが大切です。

### 「菌をつけない！」

石けんを使い、しっかり手を洗いましょう。また、調理で使用した器具の洗浄・消毒も気をつけましょう。



### 「菌を増やさない！」

生ものや調理した料理は暖かい部屋に長時間放置せず、早めに食べ、食べきれないものは冷蔵庫へ保存しましょう。



### 「菌をやっつける！」

加熱細菌をしまししょう。特に、食中毒の原因となるウイルスが多い、お肉や二枚貝に気を付けましょう。



# 7月予定献立

月	火	水	木	金
6日 横割パンズ ポテトスープ フィッシュバーガー鱈 つぶつぶレモンゼリー	7日 ごはん さつまい シュウマイフリッター しょうが和え	8日 北区産 ズッキーニ ミートとズッキーニ の Pasta 人参とコーンのサラダ	9日 フード リサイクル レタス入り焼豚 チャーハン 白花豆コロッケ パン缶	10日 ごはん 豆腐のカレーソース 揚げぎょうざ たたききゅうり
◆ベーコン・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・醤油・鶏がらスープ ◆加工品・ケチャップ・ウスターソース	◆鶏肉・さつまいも・豆腐・板こんにゃく・にんじん・だいこん・ごぼう・長ねぎ・赤味噌・白味噌・むろあじ・宗田かつお・昆布 ◆加工品・小麦粉・ベーキングパウダー・鶏卵・牛乳・油 ◆ごまつな・もやし・しょうが・醤油	◆豚肉・たまねぎ・にんじん・大豆水煮・マッシュルーム・ズッキーニ・油・小麦粉・ケチャップ・デミグラスソース・ウスターソース・醤油・ナツメグ・鶏がらスープ ◆ハム・にんじん・きゅうり・ホールコーン・醤油・穀物酢	◆はいの精米・大麦・醤油・豚肉・長ねぎ・にんじん・たまねぎ・ホールコーン・干しいたけ・レタス ◆加工品・油	◆豆腐・豚肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース・小麦粉・油・カレー粉・醤油・中農ソース・鶏がらスープ ◆加工品・油 ◆きゅうり・醤油・ごま油・白ごま
13日 コッパン ベーコンシチュー もやしのごまサラダ 黄桃缶	14日 ごはん ごぼうのみそ汁 とんかつ ミニトマト (2こ)	15日 冷麦 (きゅうり入り) フレンチポテト パン缶	16日 ひじきごはん 高野豆腐のみそ汁 メンチカツ	17日 ごはん 小松菜スープ ひじき春巻 マーボーなす
◆ベーコン・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・小麦粉・バター・油・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・鶏がらスープ ◆ほうれんそう・もやし・ホールコーン・にんじん・醤油・赤味噌・トウハンジャン・白すりごま	◆だいこん・にんじん・ごぼう・白味噌・赤味噌・むろあじ・昆布 ◆豚肉・小麦粉・鶏卵・パン粉・油・赤味噌・醤油・きび砂糖・ごま油・白すりごま	◆油揚げ・干しいたけ・つと・きゅうり・長ねぎ・醤油・きび砂糖・穀物酢・むろあじ・昆布 ◆フレンチポテト・油・食塩・黒こしょう	◆はいの精米・大麦・鶏肉・ひじき・油揚げ・しらたき・にんじん・グリーンピース・油・醤油・きび砂糖 ◆凍り豆腐・ごまつな・白味噌・赤味噌・むろあじ・昆布 ◆加工品・油	◆ベーコン・ごまつな・緑豆・はるさめ・ホールコーン・醤油・鶏がらスープ・昆布・むろあじ ◆加工品・油 ◆なす・豚肉・にんじん・長ねぎ・干しいたけ・赤味噌・醤油・かたくり粉・トウハンジャン
20日 海の日 	21日 スタミナ丼 大根のみそ汁 冷凍みかん	22日 ピリカラ冷やし ラーメン きなこポテト すいか	23日 ほうれん草ピラフ チキンナゲット フルーツミックス	24日 カレーライス 小松菜とベーコンの サラダ
	◆豚肉・メンマ・にんじん・もやし・にら・醤油・たまねぎ・ウスターソース・きび砂糖・トウハンジャン・かたくり粉・ごま油・白ごま ◆だいこん・油揚げ・白味噌・赤味噌・むろあじ・昆布	◆ハム・にんじん・きゅうり・ホールコーン・ごま油・ラー油・白すりごま・たまねぎ・トウハンジャン・穀物酢・むろあじ・昆布 ◆フレンチポテト・油・きな粉・きび砂糖	◆はいの精米・大麦・バター・ベーコン・にんじん・たまねぎ・ホールコーン・ほうれんそう・醤油 ◆加工品・油 ◆みかん缶・パン缶・黄桃缶・なし缶	◆豚肉・じゃがいも・にんじん・たまねぎ・セロリ・グリーンピース・小麦粉・油・カレー粉・カレールウ・ウスターソース・オールスパイス・ナツメグ・鶏がらスープ ◆ベーコン・ごまつな・もやし・醤油・穀物酢・白ごま

※下段には、献立ごとに主に使用している食材を記載しています。◆は、献立の区切りです。調味料や加工食品については、一部を除き記入していません。牛乳 (200ml) は、毎日付きます。野菜や果物は気候や価格によって変更することがあります。

※あさり・昆布・わかめ等の海産物については、小さなかに・えび・貝殻が混入している場合があります。アレルギーが不安な方は、学校へご連絡ください。

## おしらせ

○2学期の給食は8月24日(月) から始まります。新学期に向けて、給食で使うエプロン・三角巾・マスクの準備、確認をよろしくお願いいたします。

○8月の給食だよりは8月21日(金)にすぐー・ホームページにて発行予定です。