

6月下旬からボイラー故障による給食停止がありましたがお知らせの通り給食が再開されます。中央区の啓明中学校から給食が運ばれてきます。親学校と連絡を密にして、スムーズに行えるよう努力していきます。今後ご理解ご協力よろしくお祈いします。

だんだんと暑くなって来る時期です。食中毒が心配な季節でもあります。予防の基本は手をきれいに洗うことと、食品の十分な加熱です。そして体調管理も大切です。



## 食中毒にご注意ください!!



### 予防の基本は手洗い

学校でも、給食時間の前には手洗いをします。毎日清潔なハンカチ等を、持ってきていますか？きれいに洗っても、ハンカチが汚れていては意味がありませんね。

1 ゆびわや時計をはずす。



2 石けんを泡立ててよくもみ洗ひする。



3 流水でよく洗う



4 清潔な乾いたハンカチで水気をふきとる。



### まな板

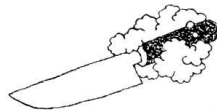
しっかりこすり洗った後、熱湯をかけるなどの消毒をしたあとよく乾かす。肉魚用と野菜用に分けた方がよい。



### 調理器具のお手入れは…?

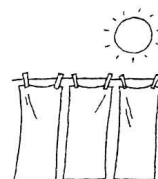
#### 包丁

柄や刃の付け根部分がよごれやすいので、よく洗う。用途別に使う方がよい。



#### ふきん

定期的に殺菌消毒し、日光にあてて乾かす。頻繁に取り替えて、常に清潔なものを使う。



### 札幌市お弁当プロジェクトに参加しませんか？

道産食材を使用したバランスの良いお弁当レシピを募集します。詳細は、札幌市保健センターホームページをご覧ください。応募用紙は、八軒東中 栄養教諭 相内までお問い合わせください。入賞レシピは、レシピ集に掲載されます。



# 7月のよていこんだて

月	火	水	木	金
<b>今月の加工品</b> ・ひじき入り春巻き(たけのこ・にんじん・豚肉・ひじき・澱粉・オイスターソース・小麦粉) ・白花豆コロッケ(べにばないんげん豆・じゃがいも・バター・脱脂粉乳・小麦粉・パン粉・米粉)・かれのいの唐揚げ(かれい・澱粉) ・メンチカツ(牛肉・豚肉・玉葱・豚レバー・パン粉・大豆) ・ブルーベリーゼリー(ブルーベリー・果汁・寒天)・かれいから揚げ(かれい・澱粉) ・イカフライ(イカ・パン粉・小麦粉・澱粉) ・ポークシューマイ(豚肉・牛肉・鶏肉・玉葱・大豆)				<b>八軒東中</b>
☆8日～12日までの食物アレルギー除去食・代替食は依頼書の手続きなどの安全性が確保できないため、実施できません。おかずをご持参ください。よろしくお願ひします。 ☆7月19日に、「かみかみリザーブ給食」を予定していましたが、別々の学校で作っているため実施できません。復旧後検討させていただきます。ご了承ください。				
				
<b>8</b> ごはん 豆腐とえびのチリソース煮 ポークシューマイ おひたし	<b>9</b> ミートとズッキーニの Pasta イカフライ ブルーベリーゼリー	<b>10</b> あさりごはん さつま汁 豚肉のごま揚げ	<b>11</b> ごはん ジンギスカン ししゃものピリカラ揚げ くだもの	<b>12</b> ツイストパン コーンクリームスープ 魚のチーズ焼き 厚揚げのサラダ
豆腐・えび・澱粉・小麦粉・にんじん・玉葱・長葱・しいたけ・グリーンピース・しょうが・にんにく/小松菜・もやし・糸かつお	スパゲティ・パセリ・豚肉・玉葱・にんじん大豆・マッシュルーム・セロリ・にんにく・ズッキーニ・小麦粉	米・大麦・あさり・しょうが・油揚げ・にんじん・ごぼう・たけのこ・しいたけ・しらたき・グリーンピース・鶏肉・さつまいも・豆腐・こんにやく・にんじん・大根・ごぼう・長葱・しょうが・みそ・豚肉・しょうが・にんにく・小麦粉・澱粉・ごま	ラム肉・しょうが・にんにく・たまねぎ・もやし・ピーマン・きやべつ・にんじん・玉葱・りんご/カラフトししゃも・澱粉・小麦粉	コーン・ベーコン・玉葱・にんじん・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ/白身魚・チーズ・パセリ/厚揚げ・しょうが・澱粉・小麦粉・きやべつ・きゅうり・にんじん・ごま油・ごま
<b>15</b> 海の日 	<b>16</b> 冷麦 とり天 くだもの	<b>17</b> レタス入り焼豚チャーハン 白花豆コロッケ もやしのごまサラダ	<b>18</b> 和風そぼろごはん みそ汁(小松菜・厚揚げ) くだもの	<b>19</b> 横割バンズパン ポテトスープ メンチカツ・チーズ あさりのサラダ
	油揚げ・しいたけ・ほうれん草・長葱/鶏肉・しょうが・にんにく・小麦粉・卵・澱粉	米・大麦・豚肉・長葱・しょうが・にんにく・にんじん・玉葱・コーン・しいたけ・レタス・ごま油/ほうれん草・もやし・にんじん・みそ・ごま	鶏肉・豆腐・切り干し大根・しいたけ・ごま・しょうが・ごぼう・にんじん・みそ・油揚げ・ひじき/厚揚げ・小松菜・みそ	ベーコン・じゃがいも・にんじん・玉葱・パセリ/あさり・しょうが・きゅうり・きやべつ・にんじん・ごま油・ごま
<b>22</b> ごはん 小松菜スープ マーボーなす ひじき入り春巻	<b>23</b> 冷やしラーメン 大学芋 くだもの	<b>24</b> とりめし 豚汁 かれのいから揚げ	<b>25 終業式</b> スープカレー フルーツミックス	
小松菜・ベーコン・春雨・コーン/なす・豚肉・にんじん・長葱・しいたけ・しょうが・にんにく・みそ・澱粉	ハム・もやし・きゅうり・にんじん・ごま油・ごま/さつまいも・水あめ・ごま	米・大麦・鶏肉・しょうが・玉葱/豚肉・豆腐・じゃがいも・こんにやく・にんじん・大根・玉葱・ごぼう・長葱・しょうが・みそ	鶏肉・にんにく・じゃがいも・かぼちゃ・いんげん・しめじ・玉葱・セロリ・りんご・しょうが・にんにく/みかん缶・パイナップル缶・黄桃缶・ようなし缶・夏みかん缶	

★毎月の給食だよりの献立には、使われる食材をのせてあります。(調味料や少量のものは除く)  
 献立材料欄のノは区切りです。食材(野菜)が天候により急に変わる場合があります。  
 ★食材の分量等でくわしくお聞きになりたい方は、担任を通して、栄養教諭 相内までお尋ねください。  
 くだもの種類につきましては、気候によって変更になる場合がありますので、給食だよりにのせていません。(今月は、冷凍みかん・すいか・カットパイン・メロン の予定です。)  
 パンには、5%の卵・脱脂粉乳を使っています。  
 ☆「しらす干し」「塩蔵わかめ」「あさり」等には、小さなイカ・エビ・かにかが含まれることがあります。  
 ☆かれのいの唐揚げには、卵が含まれる場合があります。

