

給食だより 6月



2025・5・26

札幌市立啓明中学校

ライラックの花が咲き、あたたかな季節となりました。夏は、食中毒の多発する季節です。北海道の場合、海水温が上がる7~9月に多発する傾向がありますので、ご家庭でも十分にご注意ください。

食中毒の予防三原則

1 細菌をつけない

- 手や調理器具、食材などをきれいに洗う。
- 魚や肉を調理した包丁、まな板で他の食品を調理しない。
熱湯消毒をするか、別のものを使いましょう。
- 食品を保存するときは、容器に入れて、ふたやラップをする。



2 細菌を増やさない

- 調理した物は、細菌が増えないうちに早めに食べる。
- お弁当は、さましてから、ふたを閉める。
- 保存するときは、必ず冷蔵庫に入れる。

3 細菌を殺す

- 食品の中心部まで火が通るようにしっかりと加熱する。

(買物のときは・・・)

- 消費期限や賞味期限を確認する。
- 肉や魚などは、水分が漏れて他の食品につかないようにビニール袋に入れる。
- 冷蔵や冷凍が必要な食品は、最後に買う。
- 肉や魚などの生鮮食品は、新鮮なものを購入する。

(冷蔵庫の使い方)

- 食品をつめこみすぎない。
- 熱いものは、冷ましてから入れる。
- びんや缶は、外側をふいてから入れる。
- 必要以上にドアを開閉しない。
- 一度解凍したものは、再び冷凍しない。

(冷凍した場合)

- 細菌は、-10°C以下になると活動を中止しますが、死滅しません。温度が上がれば、また増殖します。

6月 予定献立

月	火	水	木	金
2 ロールパン ポテトスープ フライドチキン りんご缶★	3 ご飯 豆腐のトロトロ煮 揚げえびシュウマイ★ もやしのごまサラダ	4 たぬきうどん チーズポテト パイン缶★	5 チキンライス コーンフライ★ フルーツミックス	6 カレーライス 厚揚げサラダ
ペーコン・じゃが芋・人参・玉ねぎ・パセリ・鶏がらスープ・スープ(鳥がら・玉ねぎ)/鶏肉・こんにゃく・牛乳・小麦粉・かたくり粉/	米/豆腐・鶏肉・小松菜・長ねぎ・人参・生姜・こんにゃく・かたくり粉・鶏がらスープ/玉ねぎ・いとよりだい・えび・豚脂・パン粉・大豆・チキンスープ・魚介エキス・小麦粉・かたくり粉/ほうれん草・もやし・人参・みそ・トウバッソ・ごま	ソトめん・揚げ玉(あさり・さくらえび・かたくちいわし煮干し・人参・春菊・ごぼう・切り干し大根・ひじき・小麦粉・卵)・鶏肉・つと・ほうれん草・長ねぎ・たもぎたけ・干しいたけ・だし汁(むろあじ・宗田かつお・昆布)/じゃが芋・バター・チーズ・牛乳・スキミルク	はいが精米・大麦・バター・トマト・キュース・鶏肉・玉ねぎ・人参・マッシュルーム・ケチャップ・グリーンピース・コーン・パン粉・生乳・小麦粉・全粉乳・缶詰(みかん・パイン・黄桃・梨・夏みかん)	米/豚肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・セロリー・りんご・生姜・こんにゃく・グリーンピース・小麦粉・カレーワ・ケチャップ・鶏がらスープ/厚揚げ・生姜・かたくり粉・小麦粉・キャベツ・きゅうり・人参・ごま油・ごま

月	火	水	木	金
9 背割りコッペパン ほうれん草グラタン チリドック 黄桃缶★ ペーコン・玉ねぎ・ほうれん草・マカロニ・マッシュルーム・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・鶏がらスープ・パン粉・粉チーズ・チキンウインナー(鶏肉・豚肉・水あめ・えんどう豆)・玉ねぎ・ケチャップ・トマトピューレ・中濃ソース	10  札教研事業 	11 沖縄そば サーティアンダギー パイン缶★	12 シーフードカレーピラフ かぼちゃコロッケ★ 小松菜コーンのサラダ	13 ご飯 豚汁 さわらのオートミールフライ きゅうりのからし漬け
16 (横割りパンズパン) コーンポタージュ フィッシュバーガー ^{スライスチーズ} パイン缶★ コーン・クリームコーン・ペーコン・じゃが芋・玉ねぎ・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・鶏がらスープ/たら・パン粉(小麦粉・イースト・ショートニング)・大豆油・パーム油・かたくり粉(コーン・じゃが芋・さつま芋)・パッターミックス(小麦粉・ライ麦粉・コーンフレー)・ケチャップ	17 ご飯 肉じゃが 揚げきょうざ★ のりの佃煮	18 パスタボンゴレ フレンチポテト 国産温州みかんゼリー★	19 しらすごはん みそ汁 レバー入りメンチカツ★	20 肉炒め丼 みそ汁 バナナ
23 コッペパン チキンクリームシチュー 小松菜サラダ パイン缶★ 鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・鶏がらスープ/ハム・春雨・ひじき・小松菜・ごま油	24 ご飯 スンドウブチゲ ししゃものから揚げ 磯和え ※啓明中 10 組の給食はありません。	25 冷麦 とり天 枝豆 ※啓明中 10 組の給食はありません。	26 小松菜ピラフ 高野豆腐のフライ 黄桃缶★ ※啓明中 10 組の給食はありません。	27 ご飯 みそ汁 かれい唐揚げ おひたし (バーベキューソース)
30 揚げパン ワンタンスープ 中華サラダ コッペパン/ワンタン皮・豚肉・人参・ほうれん草・もやし・玉ねぎ・メンマ・長ねぎ・生姜・ににく・スープ(鳥がら・豚骨・煮干し・昆布・玉ねぎ・人参)/ハム・春雨・きゅうり・もやし・人参・ごま油・ごま	7/1 ご飯 マー婆ー豆腐 ひじき春巻★ ナムル	2 冷やしラーメン 厚揚げと野菜の甘辛煮 洋なし缶★	3 五目ごはん さんまの竜田揚げ ごま和え	4 タコライス ワカメスープ パインゼリー★

- ◇牛乳 200ml は、毎日つきます。
- ◇給食で使用する主な食材を表示しています。（/は献立の区切りです）★印は加工品です。
- ◇中濃ソースにはりんごが含まれます。
- ◇野菜・くだものについては、収穫状況等の影響により、急遽使用中止や、他の食材への変更もありますので、あらかじめご了承ください。
- ◇しらす干しやわかめなど、海産物全般において、小さなかに、えび、貝殻が混入している場合がありますのでご了承ください。
- ◆24 日（火）のししゃもは、子持ち（魚卵あり）です。今月使用する切り身（さわら・さんま）には、魚卵の混入はありません。
- ※27 日（金）の献立の「かれい唐揚げ」は、製造段階で、内臓と魚卵を取り除いたものを使用いたしますが、業者によりますと、混入する場合があるとのことでしたのでお知らせいたします。