

給食だより 7月

令和8年(2026年)7月3日

札幌市立柏中学校・中島中学校

気温が上がリ、夏らしい日がやってきました。

気温が上昇すると、食中毒にも注意が必要ですね。でも、ご家庭で次のような点に気をつけると、予防することができます。

〇食中毒に気をつけましょう〇

食中毒予防の三原則「(菌を)つけるな(衛生)・増やすな(迅速)・やっつける(加熱・冷却)」です。

菌をつけるな(衛生)

- 調理や食事の前には、せっけんで手をきれいに洗いましょう。



- 野菜(特に土のついてるもの)や魚など水洗いが必要なものは、流水でよく洗いましょう。
- 生肉や魚介類を切るのに使用した包丁やまな板は、よく洗いましょう。(肉や魚用と野菜用の包丁・まな板を分けると効果的です。)



菌を増やすな(迅速)

- 食材を購入する時は生肉や魚介類は最後に買い、帰宅したらすぐに冷蔵庫に入れるようにしましょう。調理をする時は、出したままにせずに、調理する時に冷蔵庫から出しましょう。



- できあがった料理は、温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに食べましょう。



菌をやっつける(加熱・冷却)

- 食材の中心が75℃で1分以上になるように加熱しましょう。
- カレーなどを再加熱する時には、全体に火が通るようによく混ぜながら加熱しましょう。
- 使用した調理器具は、よく洗って乾燥させましょう。まな板・ふきんなどはよく洗い、定期的に消毒するようにしましょう。



〇さっぽろ学校給食フードリサイクルについて〇

「さっぽろ学校給食フードリサイクル」は、子どもたちの食育や環境教育を推進するために行われている事業です。市内の学校で給食調理時に出る野菜くずや給食の残りをリサイクルセンターに運び、発酵させて「堆肥(たいひ)」を作ります。市内の農家ではその堆肥を使用して野菜を育て、その野菜を給食で使用します。また、フードリサイクル堆肥を教材園等で活用し、「食の循環」に関わることで食育、環境教育の充実を目指しています。

今年度、フードリサイクル堆肥を使用して育てられている野菜はレタス、ブロッコリー、じゃがいも、玉ねぎです。

13日(月)のレタス入り焼豚チャーハンは、フードリサイクルレタスを使用して作ります。

当日は、レタスを紹介するTV放送を予定しています。

