



7月の予定献立



月	火	水	木	金
7日 ひじきごはん 味噌汁 さわらのごまフライ	8日 カレーライス もやしのごまサラダ	9日 背割りコッペ キャロットポタージュ セルフドック 冷凍みかん	10日 ごはん 豚汁 いわしのカリカリフライ ごま和え	11日 ピリカラ冷やし ラーメン きなこポテト ベビーパイン缶
胚芽精米、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、醤油/凍り豆腐、小松菜、味噌/さわら、小麦粉、卵、パン粉、ごま	白飯、豚肉、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、セロリ、りんご、しょうが、にんにく、小麦粉、カレールウ、醤油/ほうれん草、もやし、ホールコーン、にんじん、醤油、味噌、ごま	背割りコッペパン/ベーコン、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、パセリ、小麦粉、バター、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳/チキンウインナー/冷凍みかん	豚肉、豆腐、じゃがいも、板こんにゃく、にんじん、大根、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、しょうが、味噌/いわしのカリカリフライ/ほうれん草、白菜、すりごま、醤油	ソフトラーメン、ハム、にんじん、きゅうり、ホールコーン、ごま油、すりごま、醤油、味噌、玉ねぎ、しょうが、にんにく/フレンチポテト、きな粉/パイン缶
14日 栄東小(6年)修学旅行・栄東小：試食会 レタス入り焼き豚 チャーハン 白花豆コロッケ フルーツミックス	15日 栄東小(6年)修学旅行 ごはん 豆腐のカレーソース 揚げえびしゅうまい たたききゅうり	16日 栄東小(6年)臨時休業日 黒コッペパン ベーコンシチュー コールスローサラダ ミニトマト	17日 スタミナ丼 味噌汁 すいか	18日 冷やしためきうどん バターポテト 黄桃缶
胚芽精米、大麦、豚肉、長ねぎ、しょうが、にんにく、にんじん、玉ねぎ、ホールコーン、干しいたけ、レタス、醤油、ごま油/白花豆コロッケ/みかん缶、パイン缶、黄桃缶、なし缶	豆腐、豚肉、玉ねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、りんご、小麦粉、醤油/揚げえびしゅうマイ/きゅうり、醤油、ごま	黒コッペパン/ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦粉、バター、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク/キャベツ、にんじん、ホールコーン/ミニトマト	白飯、豚肉、メンマ、にんじん、もやし、にら、玉ねぎ、りんご、しょうが、にんにく、ごま、醤油/キャベツ、油揚げ、味噌/すいか	ソフトめん、あざり、むきえび、にんじん、しゅんぎく、ごぼう、切り干し大根、ひじき、小麦粉、卵、つと、ほうれん草、長ねぎ、干しいたけ、醤油/じゃがいも、バター、牛乳、スキムミルク/黄桃缶
21日 海の日 	22日 ごはん スンドゥブチゲ ひじき春巻き ナムル	23日 横割りパンス ポテトスーフ 白身魚フライ ベビーパイン缶	24日 栄東小(4年) 青少年科学館 とり天丼 味噌汁 いそ和え	25日 パスタミートソース 小松菜とベーコンの サラダ つぶつぶしモンゼリー
	豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、あざり、にんじん、玉ねぎ、えのきたけ、にら/ひじき春巻/ほうれん草、もやし、にんじん、醤油、ごま	横割りパンズ/ベーコン、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、パセリ、醤油/真だら、小麦粉、卵、パン粉/パイン缶	鶏肉、しょうが、にんにく、小麦粉、卵/じゃがいも、塩わかめ、長ねぎ、味噌/小松菜、もやし、もみのり、醤油	ソフトパスタ、豚肉、大豆水煮、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、セロリ、にんにく、パセリ、小麦粉、トマト缶、醤油/ベーコン、小松菜、もやし、醤油、ごま/つぶつぶしモンゼリー

- ・天候や収穫状況などにより、果物等が変更になることがあります。
- ・給食で使用する「しらす」「ししゃも」「あざり」の中には、小さな甲殻類が混入している場合があります。
- ・調味料、だし等記載していないものもあります。詳しい献立表が必要な方は御連絡ください。



札幌学校給食フードリサイクル



フードリサイクルとは、給食の調理過程で生じた野菜くずや食べ残して肥料を作り、その堆肥を利用して栽培した作物を市内の学校給食で活用しようという取組です。単に学校給食の調理くずや残食のリサイクルだけでなく、食や環境を考え、ものを大切に育てる子どもを育てることを目指しています。14日には、フードリサイクルレタスを使用した焼き豚チャーハンがでます。



給食だより



札幌市立栄緑小学校
札幌市立栄東小学校
令和7年6月30日

気温の高い日が続き、夏が近づいてきました。気温が上がると、細菌が原因となる食中毒が多く発生します。給食室でも、より一層、食中毒防止のための衛生管理を徹底しています。ご家庭でも起こりうる食中毒を正しい知識で対処しましょう。

どうして起こる？食中毒

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で感染し、嘔吐や腹痛、下痢、発熱などを引き起こします。特に6～8月は、気温と湿度が高くなり、細菌が増殖しやすくなるため、食品の取り扱いには注意が必要です。

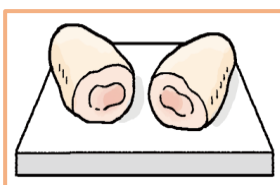


〈食中毒が発生する主な原因〉

傷がある手で調理したもの



加熱が不十分な肉



室温で長時間放置した料理



腐敗している食材の使用



～食中毒予防の3原則～

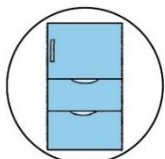
菌を「**つけない**」 菌を「**ふやさない**」 菌を「**やっつける**」

つけない



- ・せっけんを使い、正しく手洗いしましょう。外から帰ってきたときだけでなく、調理中（生肉・生魚を触った後、廃棄物を取り扱った後等）も注意です。
- ・ふきんや調理器具はきれいにあらいましょう。

増やさない



- ・食材や調理済みの食品を長時間室温で放置しないようにしましょう。
- ※食中毒は、私たちが過ごしやすい気温を好みます。
- ・保存方法や賞味期限、消費期限を確認しましょう。

やっつける



- ・加熱をしっかりとしましょう。大部分の微生物は熱に弱いので、食品の中心まで十分に加熱することが食中毒予防に有効です。特に肉や魚は、中心までしっかりと火を通す（75℃で1分以上）ことが大切です。

～親子青果物産地見学・収穫体験会に参加しませんか？～

★学校給食で使用されているフルーンの産地（仁木町）を訪ねて、フルーンの収穫や選果場を見学する親子体験会です！

○日時：R7年8月9日（土）※出発8：45 / 解散16：00

○対象：4年生～6年生の児童とその保護者

○参加費：無料

体験会の詳細、申し込み方法については、

札幌市学校給食会のHPを御覧ください。