

いただきます



令和8年7月24日

札幌市立大倉山小学校・札幌市立三角山小学校 8・9 月号

「作り置き料理」の食中毒にご注意ください

給食のない日の昼ごはんには、チャーハンやパスタ、焼きそばなど、ごはん料理やめん料理が定番というご家庭も多いのではないのでしょうか？このような料理を原因とする「セレウス菌」食中毒が、夏に多く発生しています。セレウス菌は、土壌や河川、空気中など自然環境に広く存在しており、穀類や野菜など農産物にも付着しています。加熱しても「芽胞」という熱に強い形になるため、完全に死滅させることはできません。さらに 30度前後の室温で長時間放置すると菌が増え、下痢や腹痛またはおう吐を引き起こします。

「セレウス菌」食中毒を防ぐポイント

野菜はよく洗う、 食材の中心部まで しっかり加熱 するなど、 衛生的に調理する。	調理後は 室温に放置せず、 なるべく早めに 食べきる。
料理は小分けにして冷まし、 冷蔵庫で保管する。	料理を 持ち歩く場合は、 保冷剤や 保冷バッグを使い、 涼しい所で保管する。

8月のよていこんだて

※牛乳は毎日つきます。

※果物は変更になる場合があります。



月 24日	火 25日	水 26日	木 27日	金 28日
始業日 ひやしラーメン きなこポテト ようなしかん	わかめごはん みそしる レバーいり メンチカツ	ごはん けんちんじる ほっけフライ のりのつくだに	くらコッペパン しおワントン スープ チキンナゲット とうもろこし	やさいカレー れいとうみかん
ソフトラーメン、ハム、もやし、きゅうり、にんじん、ごま油、ごま、くきわかめ、刻み昆布、醤油、砂糖、酒、みりん、酢、辛子、削り節、昆布/フレンチポテト、油、きな粉、砂糖、塩/なし缶詰	胚芽米、大麦、酒、炊き込みわかめ、白ごま/凍り豆腐、こまつな、みそ、(むろあじ、昆布)/レバー入りメンチカツ(牛肉)、玉ねぎ、豚レバー、牛脂、豚肉、でん粉、塩、醤油、ケチャップ、パン粉、小麦粉等)、油	白飯/鶏肉、豆腐、こんにゃく、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、油、醤油、塩、酒、(むろあじ、昆布、宗田)/ほっけフライ(ほっけ、パン粉、小麦粉等)、油/もみのり、ひじき、醤油、酒、みりん、砂糖、水あめ	黒コッペパン(卵、スキムミルク、黒砂糖)/ワントン皮、豚肉、ほうれん草、もやし、メンマ、長ねぎ、生姜、にんにく、油、醤油、酒、塩、胡椒(鶏がら、豚骨、昆布、煮干し、玉ねぎ、にんじん)/鉄腕チキンナゲット(鶏肉、パン粉、でん粉、おから、砂糖、塩、クラッカー粉等)/とうもろこし、塩	白飯、豚肉、玉ねぎ、かぼちゃ、にんじん、なす、さやいんげん、ぶなしめじ、セロリ、りんご、生姜、にんにく、小麦粉、油、カレー粉、カレールウ、ウスターソース、トマト缶、ケチャップ、醤油、ワイン、塩、胡椒、シナモン、鶏がらスープ/冷凍みかん

8・9月よていこんだて

※牛乳は毎日つきます。
※果物は変更になる場合があります。

大倉山小・三角山小

月 31日	火 1日	水 2日	木 3日	金 4日
パスタシーフード トマトソース あおのりポテト	ごぼうピラフ いわしのカリカリフライ アイスクリーム	ごはん さつまじる やさいはるまき おかかふりかけ	かくしよく レタスイリ ミネストローネ たらのハーブフライ いちごジャム フードリサイクルレタス使用	ぶたミックスどん みそしる たたききゅうり
ソフトパスタ、ベーコン、むきえび、いか、ワイン、あさり、玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム、セリ、にんにく、オリーブ油、パセリ、小麦粉、カレー粉、ケチャップ、ピュール、トマト缶、ウスターソース、中濃ソース、醤油、塩、胡椒、オレガノ、ワイン、鶏がらスープ / フレンチポテト、油、塩、胡椒、青のり	胚芽米、大麦、バター、ワイン、ベーコン、ごぼう、玉ねぎ、にんじん、にんにく、コン、パセリ、油、塩、醤油、胡椒 / いわしのカリカリフライ(いわし、水あめ、でん粉、生姜、塩、とうもろこし、砂糖等)、油 / アイスクリーム(生乳、水あめ、砂糖、塩等)	白飯、豚肉、さつまいも、豆腐、こんにゃく、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、油、みそ、酒、(むろあじ、宗田、昆布) / 野菜春巻(キャベツ、ひじき、豚肉、春雨、玉ねぎ、にんじん、醤油、でん粉、小麦粉等)、油 / しらす干し、酒、醤油、塩、てんさい糖、糸かつお、切りのり、青のり、白ごま	角食(卵・スキムミルク) / ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、レタス、マカロニ、トマト缶、セリ、ケチャップ、醤油、塩、胡椒、ワイン、鶏がらスープ、(鳥がら、玉ねぎ) / 真だら、にんにく、ワイン、塩、胡椒、パセリ、バジル、小麦粉、卵、パン粉、粉チーズ、油 / いちごジャム	白飯、豚肉、生姜、厚揚げ、でん粉、小麦粉、油、玉ねぎ、たけのこ、にんじん、ピーマン、醤油、砂糖、酒、みりん、白ごま / だいこん、油揚げ、みそ、(むろあじ、昆布) / きゅうり、塩、醤油、砂糖、ごま油、白ごま
7日	8日	9日	10日	11日
ひやむぎ かぼちゃのてんぷら おうとうかん	ごもくごはん みそしる サバのこうみあげ	ビビンパプ だいずフレークの すましじる ブルーベリーゼリー	バンズパン かぼちゃのポタージュ ハンバーグ パインかんづめ	キーマカレー こまつなとコーンの サラダ
ソフト冷麦、油揚げ、椎茸、つと、きゅうり、長ねぎ、醤油、砂糖、酒、みりん、酢、(むろあじ、昆布) / かぼちゃ、小麦粉、卵、塩、油 / 黄桃缶	胚芽米、大麦、塩、鶏肉、油揚げ、白滝、にんじん、ごぼう、たけのこ、ひじき、椎茸、グリルピース、油、醤油、砂糖、酒、みりん / 豆腐、なめこ、長ねぎ、みそ、(むろあじ、昆布) / さば切り身、生姜、にんにく、醤油、酒、でん粉、小麦粉、油	白飯、豚肉、焼き豆腐、メンマ、長ねぎ、生姜、にんにく、油、醤油、砂糖、酒、みりん、ごま油、豆板醤、にんじん、ほうれん草、もやし、白ごま、酢、唐辛子 / 大豆の華フレーク、豆腐、ほうれん草、長ねぎ、椎茸、醤油、酒、塩、でん粉、(削節、宗田、昆布) / ブルーベリーゼリー	横割バンズ(卵・スキムミルク) / ベーコン、かぼちゃ、玉ねぎ、セリ、パセリ、小麦粉、バター、油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ、ワイン、塩、胡椒、鶏がらスープ / ハンバーグ(豚肉、鶏肉、玉ねぎ、でん粉、塩、チキンブイヨン、ポークエキス等)油、ケチャップ、ウスターソース、砂糖、ワイン、辛子 / パイン缶	白飯、豚肉、玉ねぎ、にんじん、セリ、生姜、にんにく、大豆水煮、パセリ、レーズン、油、小麦粉、カレー粉、ウスターソース、中濃ソース、トマト缶、ケチャップ、醤油、ワイン、塩、胡椒、オリーブオイル、ナツメグ / こまつな、コン、白ごま、油、砂糖、酢、醤油
14日	15日	16日	17日	18日
にくうどん ごまだんご なし	エスカロップ ナムル	ごはん ぶたじる ひじきいりぎょうざ ごまあえ	コッペパン チリコンカン コーンフライ おうとうかん	遠足
ソフトめん、豚肉、油揚げ、にんじん、ほうれん草、長ねぎ、椎茸、たまごたけ、醤油、砂糖、酒、みりん、酢、唐辛子、(むろあじ、昆布) / 白玉もち、ごま、砂糖、塩 / なし	胚芽米、大麦、ワイン、パセリ、たけのこ、バター、胡椒、豚肉、酒、小麦粉、卵、パン粉、油、玉ねぎ、にんじん、生姜、にんにく、油、ケチャップ、ピュール、中濃ソース、デミグラスソース、醤油、砂糖、塩、胡椒、オリーブオイル、カレー粉、ワイン、鶏がらスープ / ほうれん草、もやし、にんじん、醤油、酢、砂糖、唐辛子、ごま油、白ごま	白飯、豚肉、豆腐、じゃがいも、こんにゃく、にんじん、だいこん、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、生姜、油、みそ、(むろあじ、宗田、昆布) / ひじき入りぎょうざ(キャベツ、豚肉、ひじき、豚脂、鶏肉、長葱、でん粉、砂糖、ごま油、生姜、椎茸、おろし、おろし、小麦粉、塩)、油 / こまつな、はくさい、ごま、醤油、砂糖	コッペパン(卵・スキムミルク) / 豚肉、いんげんまめ、玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、パセリ、油、砂糖、ケチャップ、ピュール、デミグラスソース、ウスターソース、中濃ソース、醤油、塩、胡椒、カレー粉、チリパウダー、パプリカ、オリーブオイル、ナツメグ / 鶏がらスープ / コーンフライ(とうもろこし、パン粉、生乳、小麦粉、砂糖、スキムミルク等)、油 / 黄桃缶	
21日	22日	23日	24日	25日
敬老の休日	国民の休日	秋分の日	ミートとズッキーニの スパゲティ ビーンズサラダ	ごはん とうふのオイスター ソースに こもちししゃもの ピリカラあげ いそあえ
旬の札幌産野菜を味わおう！ 9月はにんじんです。にんじんは、β-カロテンがとても多い野菜です。β-カロテンは、抗酸化作用が高く、体内でビタミンAにかわって皮ふや粘膜を健康に保ってくれます。β-カロテンは、脂溶性なので、油で炒めると吸収率が高まります。千切りのにんじんと卵を使って作る沖縄の郷土料理「にんじんしりしり」は、いかがでしょうか？ 手軽に作ることができ、常備菜としてもおすすめです！ 			スパゲティ、オリーブ油、パセリ、豚肉、玉ねぎ、にんじん、大豆水煮、マッシュルーム、セリ、にんにく、ズッキーニ、小麦粉、油、カレー粉、ケチャップ、ピュール、デミグラスソース、ウスターソース、中濃ソース、醤油、塩、胡椒、ナツメグ、ワイン、鶏がらスープ / 手亡豆、むき枝豆、ハム、コン、キャベツ、醤油、玉ねぎ、酢、砂糖、ごま油、胡椒	白飯 / 豆腐、豚肉、ピーマン、玉ねぎ、長ねぎ、にんじん、生姜、にんにく、油、醤油、砂糖、オスターソース、塩、胡椒、酒、みりん、でん粉 / カラフトししゃも(子持ち)、でん粉、小麦粉、油、醤油、砂糖、酒、豆板醤 / ほうれんそう、もやし、切りのり、醤油
28日	29日	30日	☆食材の入荷状況により、材料の一部が変更になることがあります。	
しょうゆラーメン ココアむしパン ミニトマト	やきぶたチャーハン あげえびシュウマイ なし	ごはん けんちんじる みそあじ さんまのかばやき からしあえ	☆果物は、気候や価格の変動により、変更になることがあります。果物のアレルギーがある人は、十分に気を付けて食べるようにしましょう。	
大倉山小のみ			☆給食時間を清潔に過ごすために、ランチマット、ハンカチを忘れずに用意しましょう。(当番の時は、清潔なエプロン、ぼうし、マスクも忘れずに)	
ソフトラーメン、豚肉、メンマ、生姜、にんにく、油、つと、もやし、玉ねぎ、にんじん、長ねぎ、ほうれん草、くさわかめ、醤油、酒、みりん、塩、胡椒、(鳥がら、豚骨、昆布、玉ねぎ、にんじん) / 小麦粉、ホットケーキミックス、ベーキングパウダー、卵、豆乳、ピュアココア、バター、砂糖 / ミニトマト	胚芽米、大麦、豚肉、長ねぎ、生姜、にんにく、酒、みりん、にんじん、玉ねぎ、コン、椎茸、グリルピース、油、ごま油、醤油、塩、胡椒 / えびシュウマイ(えび、すりみ、玉ねぎ、でん粉、パン粉、砂糖、植物蛋白、小麦粉等)油 / なし	白飯 / 鶏肉、豆腐、つきこんにゃく、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、油、みそ、酒、(むろあじ、宗田、昆布) / さんま、小麦粉、油、醤油、砂糖、酒、みりん、生姜、白ごま、でん粉 / 焼き竹輪、ほうれん草、もやし、醤油、砂糖、辛子	 	