

☆2月よていこんだて☆

●乳製品使用

★たまご使用

*牛乳は毎日つきます。*果物や野菜は変更になることがあります。
*ワカメなどの海藻類や、しらすばし、ししゃも、あさりなどには、
小さなえびやカニが混入していることがあります。

月	火	水	木	金
 毎日の給食の写真を新発寒小学校HPに掲載しています。どうぞご覧ください。	1日 きつねうどん ●チーズポテト りんご	2日 ●豆腐入りカレー ピラフ ●コーンフライ フルーツ白玉	3日 ごはん 豚汁 いわしのカリカリ フライ ひじきと大豆の煮物	4日 ●★角食 みかんジャム ●コーンクリーム スープ ストローポテトサラダ りんご
	うどん、油揚げ、つと、椎茸、長葱、 たもぎたけ、ほうれん草/じゃが芋、 砂糖、バター、チーズ、牛乳、スキム ミルク/りんご	胚芽米、大麦、バター、カレー粉、ベ ーコン、焼き豆腐、人参、玉葱、マッ シュルーム、パセリ、サラダ油/とう もろこし、パン粉、生乳、小麦粉、ス キムミルク、菜種油/みかん飴、パイ ン缶、黄桃缶、洋梨缶、白玉もち	精白米/豚肉、豆腐、じゃが芋、こん になく、人参、大根、玉葱、ごぼう、 長葱、生姜、サラダ油/いわし、鰾粉、 米粉、菜種油/ひじき、人参、大豆、 薩摩揚げ、サラダ油	角食/みかん、水あめ/コーン、ベー コン、玉葱、人参、パセリ、小麦粉、バ ター、サラダ油、牛乳、豆乳、スキム ミルク、チーズ、/ハム、キャベツ、 きゅうり、コーン、じゃが芋、菜種油、 ごま/りんご
7日 焼豚チャーハン ●白花豆コロッケ 小松菜サラダ	8日 たぬきうどん (★揚げ玉) ●バターポテト パイナップル	9日 リザーブ給食 ●ほうれん草ピラフ ★豚肉の カレーフライ a いちご b デコポン	10日 カレーライス あさりのスパゲティ サラダ	11日 建国記念の日
胚芽米、大麦、サラダ油、豚肉、人参、 玉葱、コーン、椎茸、グリーンピース、 サラダ油、ごま油/白花豆、マッシュ ポテト、バター、パン粉、鰾粉、大豆、 菜種油/ハム、春雨、ひじき、小松菜、 ごま油、からし	うどん、えび、人参、春菊、ごぼう、 切干し大根、ひじき、小麦粉、卵、菜 種油、鶏肉、つと、ほうれん草、長葱、 たもぎたけ、椎茸/じゃが芋、バター、 牛乳、スキムミルク/パイン缶	胚芽米、大麦、バター、ベーコン、人 参、玉葱、にんにく、コーン、サラダ 油、ほうれん草/豚肉、カレー粉、小 麦粉、卵、パン粉、オートミール、菜 種油/いちご、デコポン	精白米、豚肉、じゃが芋、人参、玉葱、 セロリ、りんご、生姜、にんにく、グ リンピース、サラダ油、カレー粉、カ レールー、ソース、ケチャップ/あさ り、スパゲティ、きゅうり、人参、サ ラダ油、ごま油、ごま	
14日 たきこみいなり 味噌汁 ★鮭ごまフライ	15日 パスタミートソース 厚揚げサラダ	16日 とりめし さばの香味揚げ 味噌汁	17日 ごはん 豆腐のオイスター ソース煮 ★ししゃもの天ぷら おひたし	18日 ●★背割りコッペ パン ●ポテトグラタン セルフドッグ パイナップル
胚芽米、大麦、油揚げ、人参、椎茸、 ひじき、ごま、のり/豆腐、なめこ、 長葱/鮭、小麦粉、卵、パン粉、ごま、 菜種油	パスタ、豚肉、大豆、玉葱、人参、マ ッシュルーム、にんにく、サラダ油、 小麦粉、カレー粉、ケチャップ、ビュ ーレ、トマト、デミグラスソース/厚 揚げ、鰾粉、小麦粉、菜種油、キャベ ツ、きゅうり、人参、ごま油、ごま	胚芽精米、大麦、鶏肉、玉葱、サラダ 油/さば、生姜、にんにく、鰾粉、小 麦粉、菜種油/油揚げ、小松菜、えの きだけ、	精白米/鶏肉、豚肉、ピーマン、玉葱、 長葱、人参、生姜、にんにく、サラダ 油、オイスターソース、鰾粉/カベリ ン、小麦粉、卵、菜種油/小松菜、も やし、糸かつお	背割りコッペパン/バラベーコン、玉 葱、じゃが芋、人参、マッシュルーム、 小麦粉、バター、サラダ油、チーズ、 スキムミルク、牛乳、豆乳、パン粉、 バター、パセリ/ポークウイナー、 ケチャップ、ソース/パイン缶
21日 ●エスカロップ (★豚カツ) もやしのごまサラダ	22日 カレーラーメン シナモンポテト りんご	23日 天皇誕生日	24日 和風そぼろごはん 味噌汁 ★ほっけの オートミールフライ	25日 ●ロールパン ●コーンポタージュ ほっけフライ グレープゼリー
胚芽精米、大麦、バター、パセリ、筍、 豚肉、小麦粉、卵、パン粉、菜種油、 玉葱、人参、生姜、にんにく、サラダ 油、ケチャップ、ビューレ、ソース、 デミグラスソース、カレー粉、小麦粉 /小松菜、もやし、コーン、人参、赤 味噌、豆板醤、白すりごま	ラーメン、豚肉、生姜、にんにく、サ ラダ油、メンマ、もやし、白菜、人参、 玉葱、ほうれん草、長葱、わかめ、小 麦粉、サラダ油、カレー粉、カレール ー、ソース、ビューレ、りんご/さつ まいも、菜種油、グラニュー糖、シナ モン/りんご		精白米、鶏肉、焼き豆腐、切干し大根、 椎茸、ひじき、白ごま、生姜、サラダ 油、ごぼう、人参、味噌/じゃが芋、 わかめ、長葱/ほっけ、小麦粉、卵、 オートミール、パン粉、菜種油	ロールパン/コーン、ベーコン、じゃ が芋、玉葱、人参、小麦粉、バター、 サラダ油、牛乳、豆乳、チーズ、スキ ムミルク/ほっけ、パン粉、小麦粉、 鰾粉、菜種油/ぶどうジュース、粉寒 天、
28日 ●チキンライス ●南瓜コロッケ ●ほうれん草と コーンのソテー	「ふゆやすみのしよくじでSDGS」について 御家庭での協力をいただき、ありがとうございました。たくさんの取組が集まっています。 「賞味期限を見て食べ物の無駄がないようにした」「冷蔵庫の中を見てから買い物に行った」「サステナブル・シーフードを活用」「エコバックを使っている」「食べ残した物を他の料理にアレンジした」などなど。HP「きょうのきゅうしよく」にも掲載していますのでご覧ください。			
胚芽米、大麦、バター、トマトジュ ース、鶏肉、玉葱、人参、マッシュル ーム、グリーンピース、サラダ油、ケチャ ュップ/南瓜、パン粉、マッシュポテト、 玉葱、スキムミルク、パン粉、小麦粉、 菜種油/コーン、ほうれん草、バター				

いただきます



【家庭数配付】

令和4年(2022年)1月27日

札幌市立新発寒小学校

札幌市立新陵小学校

ノロウイルスによる食中毒に気をつけましょう!

「ノロウイルス」による食中毒は年末から1,2月にピークとなる傾向があります。体の中に原因となるウィルスが入り込まないように予防を心掛けましょう。

感染力が強い

二枚貝など食品が原因でおこる場合のみならず、それにさわった手指による二次的な感染も少なくありません。

また細菌性の食中毒菌よりも感染力が強く少量のウィルスが体内に入っただけで発症する場合があります。感染した場合 24~48 時間で吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱などの症状が出てきます。



感染経路は?

- ① 感染者の便や嘔吐物を片付ける時、手や鼻などから
- ① 感染者が調理した食べ物から
- ② 汚染された食品(二枚貝など)から
- ③ 人同士の飛沫感染など

大切なのは「手洗い」

予防ワクチンはありません。丁寧な手洗いをすることが一番の予防になります。手は、石けんやハンドソープなどを泡立て「ていねいに洗う」ことで、「ウィルスを手から落とす」効果があります。「うがい」とともに大切な予防策です。トイレの後、調理や食事の前にはしっかり洗いましょう。

「手洗い」は、アルコールが有効な菌やウィルス(インフルエンザ・コロナなど)の予防の際にも最も大切です。

アルコールは効き目なし!

一般的な食中毒菌には効果のある「消毒用アルコール」や「逆性せっけん」も、ノロウイルスには、あまり効き目がありません。

加熱を徹底しましょう

加熱が必要な食品は、中心部までしっかり加熱しましょう。85度以上で90秒以上の加熱です。(これも一般的な食中毒菌よりも高い温度です。)

食器などは塩素系漂白剤で!

食器や調理器具の消毒は、希釈した塩素系の漂白剤に浸すことで効果があります。



節分(せつぶん)について

節分は「季節の分かれ目」を意味しており、もともとは「立春」「立夏」「立秋」「立冬」の前日をさしていましたが、今では「立春」の前日だけを節分と呼んでいます。

豆まきのほかに、柊(ひいらぎ)の枝に焼いた「いわし」の頭を刺したものを鬼が嫌うとされ、家の戸口や門に飾って鬼を追い払う習慣もあります。

給食では3日(木)に「いわし」と「大豆」を使ったメニューを提供します。

