

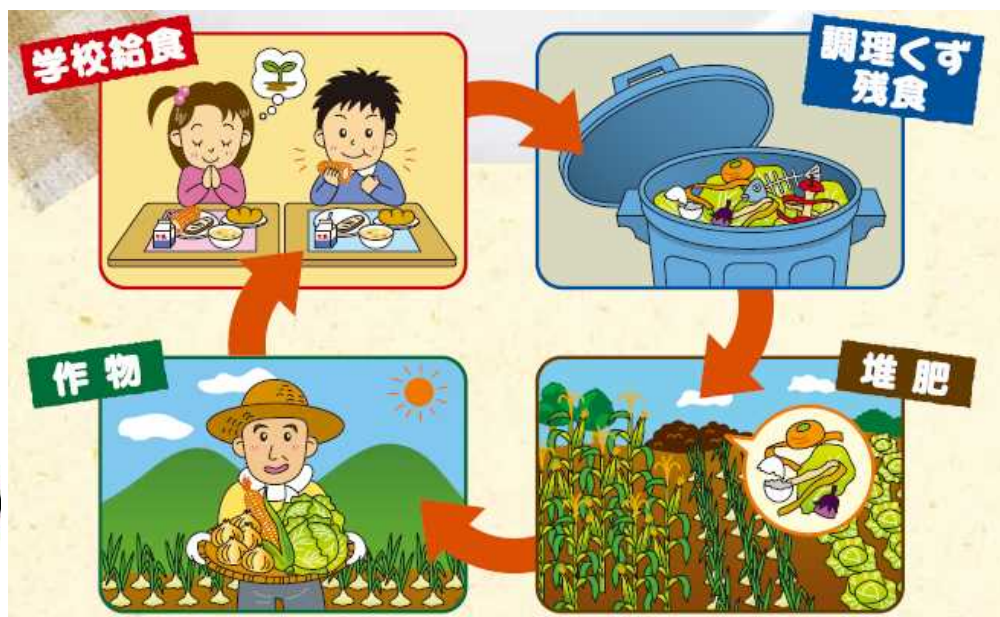
7月 きゅうしょくだより

令和3年6月30日(2021年)札幌市立新川小学校 札幌市立北陽小学校

暑い日が増えてきましたね。これからの季節は食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすくなります。感染症対策とあわせて、食中毒予防のためにも手洗いをしっかりと行い、食品の扱いにも十分気を付けましょう。

さっぽろ学校給食フードリサイクル

さっぽろ学校給食フードリサイクルは、学校給食の調理くずや残食などの生ごみを堆肥化して、その堆肥で育てた作物を給食の食材に利用するという取組です。札幌市では、平成18年度から行っていて、一昨年には環境省の学校給食モデル事業になりました。食べ残しから自分たちの環境のことまで考えられる、環境教育にもつながるとても大切な取組です。札幌市では、レタス、玉ねぎ、とうもろこしをフードリサイクル作物として学校給食で使用しています。



レタス(茨戸)
使用予定: 7月・9月



とうもろこし(滝野)
今年はフードリサイクルのとうもろこしは使用できませんが、札幌産のとうもろこしを9月に使用する予定です。



玉ねぎ(篠路・百合が原)
使用予定: 12月

食中毒に注意しましょう!

原則1 つけない

食べ物を触る前はもちろんですが、菌をつけないためにも作業ごとの手洗いはとても大切です。また、まな板や包丁などの調理器具の取り扱いにも十分注意しましょう。



原則2 増やさない

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためにも、すぐに冷蔵庫に入れましょう。



原則3 やっつける

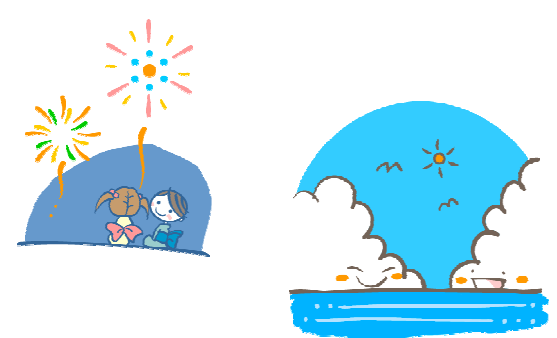
ほとんどの細菌は加熱によって死滅します。肉や魚、野菜なども基本的には、中心温度が75℃以上を1分間加熱しましょう。





7月の予定こんだて



月	火	水	木	金
★牛乳は毎日つきます。 ★使用食材は献立の下に記載しておりますが、委託米飯・パン・麺・調味料・香辛料等は記載していないものがあります。詳しい献立表が必要な方は担任までお知らせください。 ★天候の影響等で青果物は急遽変更になることがあります。また、海産物全般について、小さいえび・かに等が混入している場合があります。あわせて御了承ください。 ★今月のこまつなはすべて さっほろやたいふ です。			1 684kcal ごはん 豆腐とえびのチリ煮 揚げポークウマイ しょうが和え 木綿豆腐・えび・片栗粉・小麦粉・人参・長ねぎ・干し椎茸・グリーンピース・しょうが・にんにく・ポークウマイ・ほうれん草・白菜・しょうが	2 647kcal 冷やしラーメン 十勝大豆コロッケ フルーツミックス ハム・もやし・きゅうり・コーン・人参・白ごま／十勝大豆コロッケ／みかん缶・バナナ缶・黄桃缶・洋梨缶
5 622kcal さっほろやたいふ ゆで入り焼き豚チャーハン ちくわちす つめ揚げ アップルゼリー 米・大麦・豚肉・長ねぎ・しょうが・にんにく・人参・玉ねぎ・コーン・干し椎茸・札幌産卵／ちくわちす・小麦粉・卵／りんごゼリー・寒天・りんご缶	6 658kcal 厚揚げ入り肉炒め丼 みそ汁 くだもの 豚肉・タマ・人参・もやし・ほうれん草・厚揚げ・片栗粉・玉ねぎ・りんご・しょうが・にんにく・片栗粉・白ごま／高野豆腐・塩わかめ・長ねぎ／すいか	7 632kcal 横割パンズ クリームチューダー風味 ハム入りハンバーグ ミニトマト 豚肉・セリ・じゃがいも・玉ねぎ・人参・ハチ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・スライスチーズ／ハム入りハンバーグ／ミニトマト	8 635kcal ごはん ジンギスカン ひじき入りぎょうざ たたききゅうり ラム肉・しょうが・にんにく・玉ねぎ・もやし・ピーマン・キャベツ・じゃがいも・りんご／ひじき入りぎょうざ／きゅうり・白ごま	9 595kcal ミートとズッキーニのスパゲティ 小松菜とコーンのサラダ くだもの スパゲティ・ハチ・豚肉・玉ねぎ・人参・大豆・マッシュルーム・セリ・にんにく・ズッキーニ・小麦粉／札幌産小松菜・コーン・白ごま／さくらんぼ
12 609kcal たきこみいなり 白身魚のクッカー揚げ 磯和え 米・大麦・油揚げ・人参・干し椎茸・ひじき・白ごま・焼きのり／真だら・小麦粉・卵・クッカー・パン粉／札幌産小松菜・もやし・切りのり	13 626kcal さっほろやたいふ カレー・ラトナー・ガイ チゲソウ菜のスープ くだもの 鶏肉・小麦粉・片栗粉・玉ねぎ・ピーマン・赤ピーマン・小ねぎ・カブ・オリーブオイル／カレー・コーン・札幌産チゲソウ菜・春雨・コーン／冷凍カットイン	14 693kcal 黒コッパパン ポロコリーのクリーム煮 ほっけのオートミールフライ くだもの パン・ポロコリー・カレー・人参・玉ねぎ・マッシュルーム・小麦粉・バター・チーズ・スライス・牛乳・豆乳／ほっけ・小麦粉・卵・オートミール・パン粉／冷凍みかん	15 650kcal ごはん マーボー豆腐 ししゃものから揚げ ねぎだれナムル 木綿豆腐・豚肉・しょうが・にんにく・人参・長ねぎ・干し椎茸・片栗粉／かつおししゃも・小麦粉・片栗粉／ハム・ほうれん草・もやし・人参・しょうが・にんにく・長ねぎ・白ごま	16 606kcal 冷やしたぬきうどん チーズポテト くだもの あさり・えび・人参・春菊・ごぼう・切干大根・ひじき・小麦粉・卵・つと・ほうれん草・長ねぎ・干し椎茸／じゃがいも・バター・チーズ・牛乳・スライス／すいか
19 626kcal コーンピラフ 北海道産ブリカツ 切りほしだいこん 切干大根のサラダ 米・大麦・バター・ピーマン・玉ねぎ・人参・コーン・マッシュルーム・ハチ／北海道産ブリカツ／切干大根・まぐろ水煮・人参・もやし・きゅうり・白ごま	20 677kcal 豆とひき肉のカレー 小松菜としめじのサラダ アイスクリーム 牛肉・豚肉・玉ねぎ・人参・セリ・しょうが・にんにく・道産手亡豆・ハチ・レーズン・小麦粉／ハム・札幌産小松菜・コーン・しめじ・白ごま／アイスクリーム	21 687kcal 終業式 豆パン あさりのチャウダー 野菜コロッケ くだもの あさり・ピーマン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・ハチ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・スライス・チーズ／野菜コロッケ／バナナ缶		

水筒の取り扱いについてのお願い

夏は特に水分補給のために、水筒を持参している御家庭が多いと思います。昨年度、古くなった金属製の容器に粉末清涼飲料水を溶かして保管したものを喫食したことにより、金属の溶出に伴う食中毒事例が発生したとの報告がありました。酸性の飲み物(スポーツ飲料や炭酸飲料、乳酸菌飲料、果汁飲料等)を長時間、金属製の容器に保管せず、古くなった容器は定期的に新しいものに交換しましょう。

