



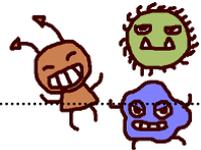
# 給食だより 7月



平成30年6月30日 札幌市立手稲東中学校

夏場は食中毒が増える季節です。給食室では衛生管理を一層心がけているところであります。ご家庭でも食品の取り扱いや、衛生面に十分に注意して、気持ちよく健康的に夏を過ごしましょう。

## 食中毒に注意しましょう!



### おもな食中毒の種類と特徴

#### サルモネラ

自然界に広く生息し、肉類の加熱不足や、卵を使った料理による発症が多く見られます。生肉や卵を触った後は必ず手を洗いましょう。

#### ウェルシュ菌

自然界に広く生息し、酸素のないところで増殖し芽胞を作ります。このため、加熱後室温に長時間放置されたカレー等が原因となりやすいです。

加熱調理したものは早めに食べることが望ましいです。

#### 黄色ブドウ球菌

手指の化膿創、鼻、のどなどにいる菌です。手指に切り傷や湿疹のある時は、食品に直接接触することはやめましょう。また、おにぎりを作る際は、ラップ等を使用するのが望ましいです。

#### 腸管出血性大腸菌（O-157 など）

牛などの家畜の腸管内に住み、肉や生野菜・飲料水を介して感染します。生野菜はよく洗い、肉は中心部まで十分（75℃1分以上）加熱しましょう。調理器具は清潔に保ち、生肉と生野菜用などで分けるようにしましょう。

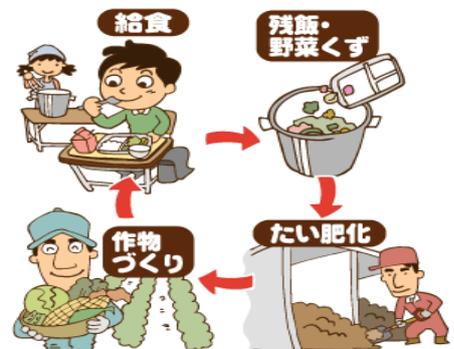
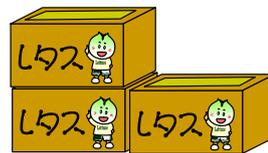
#### カンピロバクター

細菌性の食中毒で最も発生件数が多いです。家畜の腸管内に住み、肉（おもに鶏）や飲料水を介して感染します。肉類の生食は避け、加熱調理は十分にしましょう。

### 食中毒予防の基本は手洗いです!



## 札幌市学校給食 フードリサイクル



「札幌市学校給食フードリサイクル」とは、学校給食を作る過程で発生した、調理くずや残食などの生ゴミをたい肥化して作物を栽培し、給食の食材に用いるという、札幌市全体での食の循環の取組です。この取組は、単に調理くずや残食のリサイクルだけではなく、食や環境を考え、食べ物を大切にすることを育むことも目指しており、全国でも注目されています。今月3日の「レタス入り焼き豚チャーハン」に、この取組で作られたレタスを使います。おもに北区の篠路や茨戸で作られています。

# 7月\*予定献立\*

月 2	火 3	水 4	木 5	金 6
	<b>フードリサイクルレタス</b>		<b>世界味巡りフラジル</b>	<b>セタラッキー人参</b>
冷やしたぬき うどん(えび入り) きなこポテト パイン缶	レタス入り焼き豚 チャーハン 十勝大豆コロック ヨーグルト和え	和風そばろごはん 味噌汁 すいか	角食 鶏肉とポテトのソテー フェジョアード つぶつぶりんご&カムカムゼリー	ご飯 豚汁 ごまザンギ のりとあさりの佃煮
ソフトめん(冷)・あさり・さくらえび素干し・かたくちいわし煮干し・にんじん・春菊・ごぼう・切干大根・ひじき・小麦粉・全卵・つと・ほうれんそう・長ねぎ・干しいたけ/じゃがいも・きなこ	胚芽精米・おおむぎ・レタス・豚肉・長ねぎ・しょうが・にんにく・にんじん・たまねぎ・コーン・干しいたけ/じゃがいも・大豆・たまねぎ・マッシュポテト・マーガリン・パン粉・小麦粉/缶詰(みかん・パイン・黄桃・なし)・ヨーグルト	白飯・鶏挽肉・焼き豆腐・切干大根・干しいたけ・白ごま・しょうが・ごぼう・にんじん・油揚げ・ひじき/厚揚げ・こまつな・えのきたけ	鶏もも・しょうが・じゃがいも・ピーマン/金時豆・豚肉・ベーコン・チキンレバーウインナー・たまねぎ・にんにく・パセリ・デミグラスソース/りんご・カムカム果汁	豚肉・豆腐・じゃがいも・板こんにゃく・にんじん・たまねぎ・だいこん・ごぼう・長ねぎ・しょうが/鶏もも・しょうが・にんにく・卵・白ごま/あさり・しょうが・もみのり・ひじき・水あめ
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b> <b>★リザーブ給食</b>	<b>13</b>
ゆであげミートソース 厚揚げサラダ ヨーグルト	わかめごはん 味噌けんちん汁 さんまのみぞれかけ	スープカレー 切り干し大根の サラダ アイスクリーム	横割りパンズ コーンクリームスープ ★豆腐ナゲット ★レバー入りメンチカツ ほうれん草と しめじのサラダ	ご飯 ジギスカン いかフライ きゅうりのからし 漬け
スバグティ(乾)・パセリ・豚ひき肉・たまねぎ・にんじん・大豆水煮・マッシュルーム・しょうが・にんにく/厚揚げ・小麦粉・しょうが・キャベツ・きゅうり・にんじん・白ごま	胚芽精米・おおむぎ・炊き込みわかめ・白ごま/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/さんま・小麦粉・だいこん・しょうが	白飯・鶏もも・にんにく・じゃがいも・かぼちゃ・ぶなしめじ・たまねぎ・りんご・しょうが・にんにく・トマト缶/切干大根・まぐろ水煮・にんじん・きゅうり・もやし・白ごま/牛乳・生クリーム・水あめ・バター	コーン・クリームコーン・ベーコン・たまねぎ・にんじん・パセリ・小麦粉・バター・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ/豆腐・卵・たまねぎ・鶏ひき肉・パン粉/豚肉・たまねぎ・豚レバー・パン粉・小麦粉・コーンフラワー/ハム・ほうれん草・コーン・しめじ・白ごま	ラム肉・しょうが・にんにく・たまねぎ・もやし・ピーマン・キャベツ・にんじん・たまねぎ・りんご/いか・パン粉・小麦粉/きゅうり・ごま
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b> <b>7組宿泊学習</b>	<b>19</b> <b>7組宿泊学習</b>	<b>20</b> <b>7組臨時休業</b>
<b>海の日</b> 	とりめし ししゃも天ぷら からし和え	タコライス わかめスープ 揚げポーク しゅうまい	背割りコッパ 焼きフランク ベーコンシチュー 和風サラダ	ご飯 豆腐の中華煮 (えび入り) ひじき入り春巻き ナムル
	胚芽精米・おおむぎ・鶏むね・鶏もも・しょうが・たまねぎ/子持ちからぶとししゃも・小麦粉・卵/焼き竹輪・こまつな・キャベツ	白飯・豚ひき肉・大豆水煮・たまねぎ・にんじん・しょうが・にんにく・コーン・レタス・トマト缶・小麦粉/わかめ・豆腐・長ねぎ・白ごま/豚肉・牛肉・鶏肉・たまねぎ・皮	ポークフランク・ベーコン・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・パセリ・バター・小麦粉・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク/だいこん・きゅうり・にんじん・しらす干し・白ごま	豆腐・豚肉・むきえび・たまねぎ・にんじん・たけのこ・たまねぎ・黒きくらげ・しょうが・にんにく・干しいたけ/たけのこ・にんじん・豚肉・ひじき・皮/ほうれん草・にんじん・もやし・ハム・しょうが・にんにく・長ネギ・白ごま
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b> <b>終業式</b>	☆牛乳は毎日つきます。 ☆天候や流通の関係で、使用する果物等が変更になることがあります。 ☆海産物には小さなエビやあさがりが入っている場合があります。 ☆使用する主な食材を記載しています。(調味料等やだし、少量しか使用しない食材は省略しています)/は献立の区切りです。	
冷やしラーメン かぼちゃパイ メロン	豆腐入りカレーピラフ サケフライ 小松菜とコーンの サラダ	豚ミックス丼 味噌汁 冷凍みかん		
ソフトラーメン(冷)・ハム・もやし・きゅうり・にんじん・白ごま/かぼちゃ・チーズ・小麦粉・マーガリン・卵・脱脂粉乳	胚芽精米・おおむぎ・バター・ベーコン・焼き豆腐・にんじん・たまねぎ・マッシュルーム・グリーンピース/サケ・パン粉・小麦粉・中農ソース/小松菜・ハム・コーン・白ごま	豚肉・しょうが・小麦粉・厚揚げ・たまねぎ・にんじん・たけのこ・ピーマン・白ごま/あさり・ごぼう・こまつな・長ネギ		

12日は「成長期に必要な栄養素を知ろう」をテーマにリザーブ給食を実施します。カルシウムが多い「豆腐ナゲット」か、鉄分の多い「レバー入りメンチカツ」を事前を選んでいきます。

