



給食だより 7月

札幌市立旭小学校・札幌市立豊園小学校
令和6年(2024年)6月25日

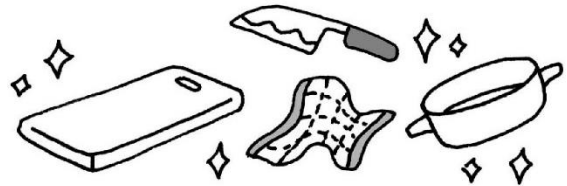


食中毒に気を付けましょう

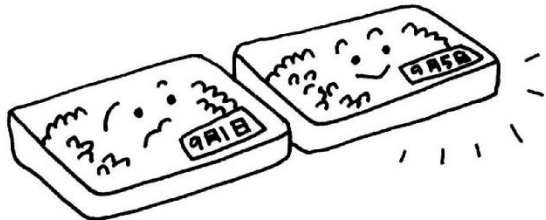
食中毒とは、一般に飲食物を介して体に取り込まれた病原微生物やウイルス、有毒物質により、引き起こされる病気です。においや糸を引くなどの外見上の変化がないこともあり、見た目では判断できないケースもあります。予防に努めることが大切です。



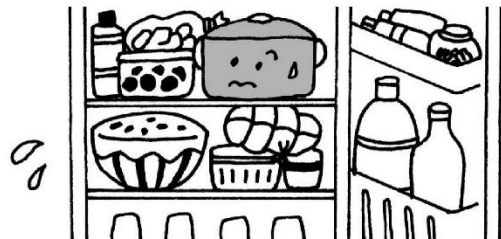
せっけんで手をよく洗いましょう。



台所は、いつも清潔にしましょう。
(天気のよい日は、まな板やふきんを日光消毒しましょう)



加工食品は製造年月日を見て、新しいものを買いましょう。



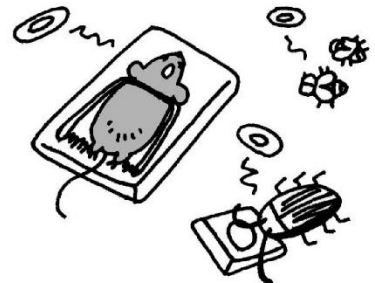
冷蔵庫の詰め込みすぎに注意しましょう。



魚や貝類は、真水でよく洗いましょう。



調理したものはすぐ食べましょう。



ネズミ・ハエ・ゴキブリを退治しましょう。

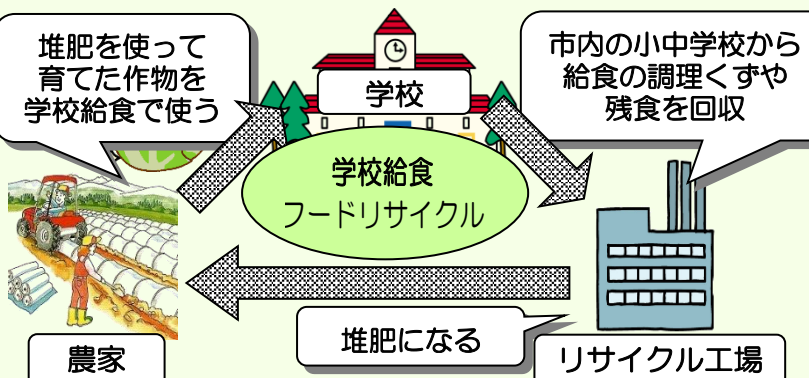


フードリサイクルのレタスが登場します!



札幌市では、平成18年から「学校給食フードリサイクル」に取り組んでいます。フードリサイクルとは、給食の調理くずや残食などの生ごみを堆肥化し、その堆肥を利用して育てた作物を給食に使用する取組です。

7月の給食では、10日(水)の『レタス入り焼豚チャーハン』で、フードリサイクルの仕組みで育てられたレタスを使用します。実際に味わいながら、食べ物を大切にする気持ちを学んでほしいと思います。





7月よてい にんだて

★牛乳は毎日 200ml つきます。

月	火	水	木	金
1 ごはん ジンギスカン ぎょうざ バナナ	2 冷麦 スパイシーポテト すいか	3 旭6年生なし、 試食会 ほうれん草ピラフ いわしのかかりフライ 切り干し大根の サラダ	4 旭6年生なし ごはん 厚揚げの カレーソース 揚げえびシュウマイ おひたし (ほうれん草・白菜)	5 旭6年生なし 背割コッペ チリコンカン コーンフライ メロン
白飯/弘肉,生姜,ニンニク,玉葱,もやし,ピーマン,キャベツ,じゃが芋,りんご/豚肉,キャベツ,玉葱,葉葱,ニンニク,生姜,人参,椎茸,大豆,ごま油,小麦粉/バナナ	ソフト冷麦,油揚げ,椎茸,つと,胡瓜,長葱/じゃが芋/すいか	胚芽米,大麦,バター,ニンニク,人参,玉葱,ニンニク,ほうれん草/まいわし,とうもろこし,生姜,じゃが芋/切干大根,茗荷,水蒸,人参,もやし,胡瓜,ごま,味噌	白飯/厚揚げ,豚肉,人参,玉葱,キャベツ,生姜,ニンニク,ゆず,小麦粉/玉葱,トマト,イモ,豚肉,小麦粉/ほうれん草,白菜,糸かぼ	ソフトパン/豚肉,いんげん豆,玉葱,じゃが芋,人参,バター,トマト,デシソース(牛肉含む)/ごま油,小麦粉,生乳,小麦粉,全粉乳/りんご
8 ☆ 実習生献立 ☆ ごはん さつまい 鶏肉のごま生姜揚げ おかかふりかけ	9 豊園すすかけ 学級なし パスタミートソース あさりのカリッと サラダ	10 ☆ フードマイケルレタス使用 ☆ レタス入り 焼豚チャーハン 南瓜コロッケ 冷凍みかん	11 旭4年生なし スタミナ丼 味噌汁 (小松菜・厚揚げ) パイン缶詰	12 揚げパン(きなこ) 味噌ワントンスープ 小松菜とシメジの サラダ
白飯/豚肉,薩摩芋,豆腐,ニンニク,人参,大根,牛蒡,長葱,味噌/鶏肉,生姜,ごま/しらす干し,糸かぼ,のり,青のり,ごま	ソフトパン,豚肉,大豆,玉葱,人参,マッシュルーム,セリ,ニンニク,バター,小麦粉,トマト,デシソース(牛肉含む)/アサリ,生姜,小麦粉,胡瓜,キャベツ,人参,ごま	胚芽米,大麦,豚肉,長葱,生姜,ニンニク,人参,玉葱,ニンニク,椎茸,ゆず,ごま油/南瓜,小麦粉,じゃが芋,玉葱,脱脂粉乳,小麦粉/冷凍みかん	白飯,豚肉,人参,人参,もやし,ニンニク,玉葱,りんご,生姜,ニンニク,ごま油/厚揚げ,小松菜,味噌/パイン缶	ソフトフランスパン,きなこ/ワタシソ,豚肉,生姜,ニンニク,味噌,ごま油,りんご,人参,玉葱,もやし,長葱,ほうれん草/人参,小松菜,ごま,ゆず,ごま
15 ☆ 海の日 ☆ 	16 ピリカラ 冷やしラーメン きなこポテト すいか	17 旭ひかり学級なし パエリア ウイナー フリッター フルーツカクテル	18 ごはん 豚汁 さんまの煮付け ごま和え (小松菜・もやし)	19 ☆ パリオリンピック応援献立 ☆  ソフトフランスパン キャロットポタージュ 野菜コロッケ メロン
ソフトラーメン,人参,胡瓜,ニンニク,ごま油,味噌,玉葱,生姜,ニンニク/じゃが芋,きなこ/すいか	ソフトラーメン,人参,胡瓜,ニンニク,ごま油,味噌,玉葱,生姜,ニンニク/じゃが芋,きなこ/すいか	胚芽米,大麦,鶏肉,イモ,アサリ,ゆず,玉葱,トマト,ピーマン(赤,緑),ニンニク/鶏肉,豚肉,小麦粉,卵,牛乳/みかん缶,パイン缶,黄桃缶,梨缶,なつみかん缶,りんごジュース	白飯/豚肉,豆腐,じゃが芋,ニンニク,人参,大根,玉葱,牛蒡,長葱,生姜,味噌/さんま,生姜/小松菜,もやし,ごま	ソフトフランスパン/人参,玉葱,人参,じゃが芋,バター,小麦粉,バター,チーズ,人参,ゆず,牛乳,豆乳/じゃが芋,豚肉,玉葱,ニンニク,人参,グリーンピース,脱脂粉乳,小麦粉,小麦粉,ごま/りんご
22 ごはん 豆腐のオムレツ煮 ひじき春巻 磯和え(小松菜・白菜)	23 冷やしたぬきうどん (えび入り) チーズポテト 黄桃缶詰	24 とりめし 味噌汁 (豆腐・小松菜・イモ) ほっけのごまフライ	25 ☆ 終業式 ☆ カレーライス 小松菜とコーンの サラダ	26 夏季休業日 
白飯/豆腐,豚肉,ピーマン,玉葱,長葱,人参,生姜,ニンニク/筍,人参,豚肉,ひじき,小麦粉/小松菜,白菜,のり	ソフト麺,アサリ,イモ,人参,春菊,牛蒡,切干大根,ひじき,小麦粉,卵,つと,椎茸,ほうれん草,長葱/じゃが芋,バター,チーズ,牛乳,人参,ゆず/黄桃缶	胚芽米,大麦,鶏肉,生姜,玉葱/豆腐,小松菜,イモ,味噌/ほっけ,小麦粉,卵,小麦粉,ごま	白飯,豚肉,じゃが芋,人参,玉葱,セリ,りんご,生姜,ニンニク,グリーンピース,小麦粉,ゆず/小松菜,ごま,ごま	

★7月1日(月)～7月12日(金)まで、豊園小学校に北海道文教大学より2名の栄養教育実習生が来る予定です。給食室の見学をしたり、食に関する指導を行ったりします。8日(月)には、実習生が考えた「鶏肉のごま生姜揚げ」が登場します。お楽しみに！



★しらす、わかめ、ししゃものお腹の中や貝類など、海産物全般にはごくまれに小さなえび、かきが混入していることがあります。
★献立の下に、大まかな食材を表示しています。“/”が献立の区切りです。
アレルギーなどで、詳しい献立表が必要な方は、お知らせください。
★くだものは天候等の影響で変更になることがあります。ご了承ください。
★ご不明な点などございましたら、豊園小学校 栄養教諭(吉田)までお問い合わせください。