

給食だより 7月号



上勝町学校給食共同調理場

令和7年6月27日発行

暑い時期は食中毒に要注意!

食中毒は、細菌やウイルスが付いた食べ物や、有害・有毒な成分を含む食べ物を食べて、腹痛や下痢、吐き気、発熱などの症状が起こることです。1年のうちでも気温や湿度が高くなる6～9月ごろは、細菌による食中毒の発生が多くなる時期で、特に、作ってから食べるまでに時間があくお弁当は、より一層、衛生面で注意が必要です。以下のポイントに気をつけるとともに、食べる前には必ず手を洗いましょう。

お弁当作りの食中毒防止対策

| 調理のポイント | 手をきれいに洗う | 肉以外の食材はよく洗う | おかずは中心部までしっかり加熱する | 作り置きのおかずも再加熱する |
|------------|------------------------|------------------------|-------------------|----------------|
| 詰めるときのポイント | 汁気や水分をよく切る | 仕切りやカップを利用する | ごはん、おかずは冷ましてから詰める | なるべくすき間なく詰める |
| 保存のポイント | 冷蔵庫や涼しいところに保管して、早めに食べる | 持ち歩くときは、保冷剤・保冷バッグを利用する | 保冷材 | |

七夕の行事食—そうめん—



毎年7月7日は、五節句の一つ「七夕」です。中国から伝わった「織姫と彦星」の伝説や、日本の「棚機つ女」の伝説がもとになった行事で、機織りの糸や、夜空に浮かぶ天の川に見立てて「そうめん」を食べる風習があります。暑さで食欲がわきにくいこの時期に、のどごしよく食べやすいそうめんは、ぴったりの行事食です。季節の野菜や卵、ハムなどと合わせると彩りがよくなり、栄養バランスも整います。

古代中国では、七夕に無病息災を願って「索餅」というお菓子をお供えし、食べる風習がありました。索餅は、小麦粉などで作った生地を縄のよにねじったもので、そうめんの原型とされています。

令和7年7月(小学校) 学校給食予定献立表

| 日付 | 献立名 | ちからやねつになるたべもの(き) | ち・ほね・にくをつくるたべもの(あか) | からだのちょうしをととのえるたべもの(みどり) | エネルギーたんぱく質脂質 |
|-----|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1火 | ごはん、ぎゅうにゅう さげのちゃんちゃんやき すましじる ソーダフロートゼリー | ごはん、さとう、 ソーダフロートゼリー | ぎゅうにゅう、さけ かまぼこ、とうふ | キャベツ、たまねぎ しめじ、にんじん こまつな、えのきたけ | 582kcal 29.4g 13.5g |
| 2水 | わかめごはん、ぎゅうにゅう サラダうどん、シュウマイ めんつゆ | ごはん、うどん | わかめ、ぎゅうにゅう ぶたにく、とりにく | きゅうり、にんじん もやし、とうもろこし | 601kcal 22.1g 13.1g |
| 3木 | ごはん、ぎゅうにゅう しおこうじカツ、ポイルキャベツ こんさいのみそじる、ウスターソース | ごはん、あぶら じゃがいも、ばんこ | ぎゅうにゅう、とりにく ぶたにく | キャベツ、ごぼう にんじん、ねぎ | 636kcal 26.1g 21.1g |
| 4金 | こっぺばん、ぎゅうにゅう タンドリーチキン、じゃがいものソテー やさしいスープ、こくとうビーンズ | こっぺばん、じゃがいも こくとう | ぎゅうにゅう、とりにく ウインナー、だいず | たまねぎ、にんじん きゃべつ、えだまめ | 593kcal 27.3g 29.2g |
| 7月 | ごはん、ぎゅうにゅう ほしがたバーグのごまみそやき そえやさい、そうめんじる | ごはん、さとう、ごま かたくりこ、そうめん | ぎゅうにゅう、とりにく ぶたにく、あぶらあげ ちくわ | ブロッコリー、にんじん たまねぎ、こまつな オクラ | 631kcal 26.6g 17.6g |
| 8火 | えだまめごはん、ぎゅうにゅう ぶたにくとなすのみそいため きりぼしだいこんのさんばいす たなばたデザート | ごはん、ごま、さとう、 あぶら、たなばたデザート | ぎゅうにゅう、ぶたにく さつまあげ、わかめ しらすぼし | えだまめ、なす、しょうが ピーマン、にんじん、たまねぎ きりぼしだいこん、きゅうり | 608kcal 25.8g 13.7g |
| 9水 | ごはん、ぎゅうにゅう あじフライ、きゅうりのかおりづけ さわにわん、タルタルソース | ごはん、あぶら、さとう さとう、ごまあぶら | ぎゅうにゅう、あじ ぶたにく | きゅうり、ごぼう、だいこん にんじん、えのきたけ、ねぎ | 610kcal 24.4g 20.2g |
| 10木 | ごはん、ぎゅうにゅう あつあげのホイコーロー ちゅうかあえ | ごはん、ごまあぶら、さとう | ぎゅうにゅう、ぶたにく なまあげ、シーチキン | キャベツ、しいたけ、たまねぎ にんじん、ピーマン、こまつな きゅうり | 594kcal 27.2g 18.8g |
| 11金 | こっぺばん、ぎゅうにゅう とりにくとやさしいトマトに スパゲティサラダ、ドレッシング | こっぺばん、じゃがいも さとう、ごま、ドレッシング | ぎゅうにゅう、とりにく ハム | たまねぎ、にんじん、しめじ ピーマン、きゅうり、キャベツ | 595kcal 26.4g 24.9g |
| 14月 | なつやすみのカレーライス ぎゅうにゅう フルーツゼリー | 米、じゃがいも、カレールウ あぶら、カクテルゼリー さとう | ぎゅうにゅう スキムミルク、ぶたにく | たまねぎ、にんじん、なす ピーマン、しょうが、トマト みかん、もも、パイナップル | 698kcal 22.8g 16.7g |
| 15火 | ごはん、ぎゅうにゅう にくだんごとやさしいあますあんかけ ほうれんそうとれんこんのごまあえ | ごはん、さとう、あぶら、 かたくりこ、ごま | ぎゅうにゅう、とりにく ぶたにく | にんじん、たまねぎ、たけのこ しいたけ、ピーマン ほうれんそう、れんこん | 596kcal 21.6g 15.0g |
| 16水 | とうもろこしごはん、ぎゅうにゅう さっぱりおろしぶたしゃぶ トマトとレタスのたまごスープ | ごはん、はるさめ | ぎゅうにゅう、ぶたにく たまご、ベーコン | とうもろこし、にんじん きゅうり、だいこん、ねぎ しめじ、すだち、トマト レタス、しいたけ | 631kcal 27.7g 22.5g |
| 17木 | ごはん、ぎゅうにゅう いわしのかぼやき、ゆかりあえ かぼちゃのみそじる | ごはん、さとう、かたくり粉 あぶら、ごま | ぎゅうにゅう、いわし あぶらあげ | しょうが、キャベツ、ゆかり かぼちゃ、たまねぎ、にんじん ねぎ | 578kcal 23.9g 16.1g |
| 18金 | こっぺばん、ぎゅうにゅう クリームスパゲティ ツナサラダ | こっぺばん、スパゲティ バター、さとう | ぎゅうにゅう、とりにく シーチキン | エリンギ、たまねぎ キャベツ、きゅうり にんじん | 636kcal 26.6g 23.9g |

※材料購入等の都合により、やむをえず献立を変更することがあります。ご了承ください。