

きゅうしょくだより 7月

2026.7
 上富田町学校給食センター

「作り置き料理」の食中毒にご注意ください

給食のない日の昼ごはんには、チャーハンやパスタ、焼きそばなど、ごはん料理やめん料理が定番というご家庭も多いのではないのでしょうか。このような料理を原因とする「セレウス菌」食中毒が、夏に多く発生しています。セレウス菌は土壌や河川、空気中など自然環境に広く存在しており、穀類や野菜など農産物にも付着しています。加熱しても「芽胞」という熱に強い形になるため、完全に死滅させることはできません。さらに、30℃前後の室温で長時間放置すると菌が増え、下痢や腹痛または嘔吐を引き起こします。

「セレウス菌」食中毒を防ぐポイント

<p>野菜はよく洗う、 食材の中心部まで しっかり加熱 するなど、 衛生的に調理する。</p>	<p>調理後は 室温に放置せず、 なるべく早めに 食べきる。</p>
<p>料理は小分けにして冷まし、 冷蔵庫で保管する。</p>	<p>料理を 持ち歩く場合は、 保冷剤や 保冷バッグを使い、 涼しい所で保管する。</p>

給食メニュー紹介

☆材料(4人分)☆	
ベーコン	20g
コーン	40g
クリームコーン	40g
チンゲン菜	60g
たまご 玉ねぎ	40g
薄口しょうゆ	小さじ1弱
食塩	少々
こしょう	少々
鶏がらスープの素	小さじ1/2
水	600ml

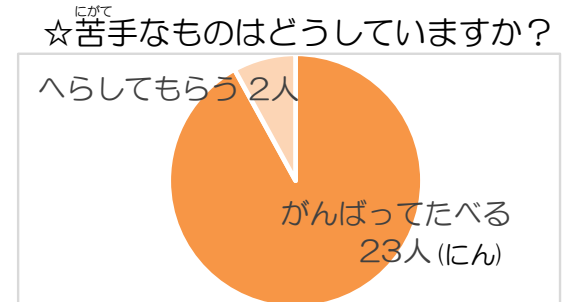
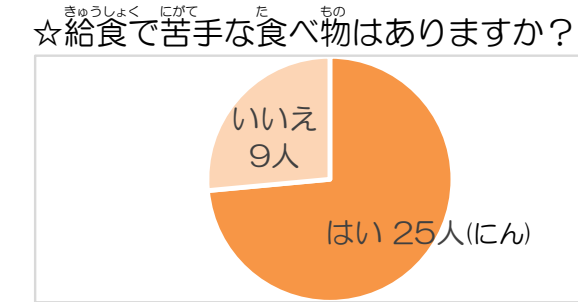
☆作り方☆

- ①具材を煮る。
- ②コーン、クリームコーンを加える。
- ③調味する。

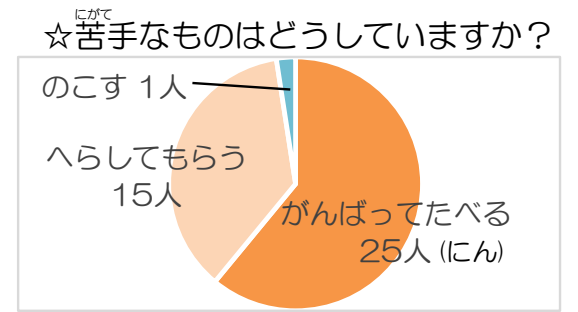
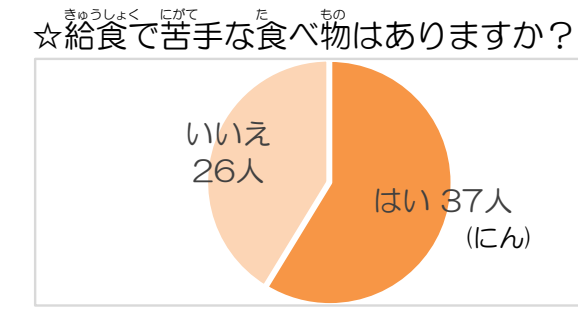
今日紹介する給食メニューは、7月6日に登場する「中華コーンスープ」です。コーンの甘みがたっぷりつまった、まろやかな味わいのスープです。野菜のおいしさも楽しめます。

★きゅうしょくアンケートけっか★

いくましようがっこう ねんせい
生馬小学校4・5年生



☆好きなメニューはなんですか？ からあげやカレーライスが人気でした。
 デザートはクレープやタルトが人気でした。
 いちのせしようがっこう ねんせい
市/瀬小学校3・4・5年生



☆好きなメニューはなんですか？ キムチチャーハンやカレーライスが人気でした。
 デザートはクレープやガトーショコラが人気でした。

★夏の行事食いろいろ

7/2 ごろ (夏至から11日目~七夕までの5日間)	7/7	7/13~16 (または8/13~16)	7月下旬ごろ (2026年は7/26)
半夏生 	七夕 	お盆 	土用の丑の日
タコ (関西地方)	焼きサバ (福井県)	精進料理	ウナギ 「う」のつく食べ物