

7月こんだて

平良共同調理場

日 ／ 曜	主 食	牛 乳	献立名	赤色の食品	黄色の食品	緑色の食品
				血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える
2 ／ 月	ご 飯	○	ひじきご飯 五目卵焼 和え物 果物	牛乳 豚肉 かまぼこ 五目卵焼 糸けずり	米 サラダ油	人参 青ねぎ 大根 きゅうり オレンジ
3 ／ 火	麺	○	スパゲッティー (ミートソース) サラダ デザート	牛乳 とりひき肉 糸けずり ミルクプリン	スパゲッティー ケチャップ ウスターソース ミートソース	玉ねぎ 人参 ピーマン きゅうり ブロッコリー
4 ／ 水	ご 飯	○	昆布の油炒め 具たっぷり春巻 みそ汁 果物	牛乳 豚肉 こんぶ 油あげ かまぼこ みそ	米 サラダ油 具たっぷり春巻	こんにゃく 人参 しめじ もやし きゃべつ オレンジ
5 ／ 木	パン	○	チョコジャム コロッケ ソテー スープ	牛乳 ベーコン とり肉	コッペパン ジャム コロッケ サラダ油 小麦粉	ブロッコリー 人参 もやし コーン 玉ねぎ 小松菜
6 ／ 金	ご 飯	○	牛丼 和え物 みそ汁 デザート	牛乳 牛肉 糸けずり とうふ わかめ みそ	米 サラダ油 水ようかん	玉ねぎ 人参 しめじ ピーマン こんにゃく もやし きゃべつ 青ねぎ
9 ／ 月	ご 飯	○	チキンライス つくね バンサンス 果物	牛乳 とり肉 つくね わかめ	米 サラダ油 トマトペースト ケチャップ 春雨 ごま油	人参 しめじ ピーマン もやし きゅうり プラム
10 ／ 火	パン	○	スラッピー あじフライ スープ	牛乳 豚ひき肉 とり肉 あじフライ	コッペパン サラダ油 ケチャップ パン粉 小麦粉	人参 玉ねぎ ピーマン かぼちゃ コーン 小松菜
11 ／ 水	ご 飯	○	さばみそ煮 五目きんぴら 湯豆腐汁	牛乳 さばみそ煮 豚肉 かまぼこ 湯豆腐	米 サラダ油 ごま	ごぼう こんにゃく 人参 小松菜 青ねぎ
12 ／ 木	パン	○	ストロベリージャム 照焼パーティー ソテー ポタージュ	牛乳 照焼パーティー ベーコン とりひき肉	あみパン ジャム じゃが芋 サラダ油 ホワイトルウ	人参 しめじ ピーマン きゃべつ かぼちゃ 玉ねぎ
13 ／ 金	ご 飯	○	カレーライス フレンチサラダ デザート	牛乳 豚肉	米 じゃが芋 カレールウ 小麦粉 カレー粉 ドレッシング ぶどうゼリー	かぼちゃ 玉ねぎ 人参 ピーマン きゅうり レタス きゃべつ トマト
17 ／ 火	麺	○	焼きそば サラダ わかどりつくね 果物	牛乳 豚肉 わかめ ちくわ わかどりつくね	中華麺 サラダ油 ソース ケチャップ ドレッシング	人参 きゃべつ ピーマン レタス きゅうり オレンジ
18 ／ 水	ご 飯	○	お浸し ソーキ汁 デザート	牛乳 シーチキン ソーキ こんぶ みそ	米 中華ポテト	にがうり 人参 きゅうり 冬瓜 青ねぎ
19 ／ 木	パン	○	スライスチーズ ハンバーグ 白菜クリーム煮 果物	牛乳 チーズ ハンバーグ とり肉	パッカハウス ホワイトルウ 小麦粉	白菜 玉ねぎ 人参 パセリ オレンジ
20 ／ 金	ご 飯	○	ビーフカレー ささみチーズ巻き 和え物 果物	牛乳 牛肉 ささみチーズ巻き シーチキン みそ	米 サラダ油 じゃが芋 カレー粉 カレールウ ごま油	玉ねぎ 人参 ピーマン きゅうり トマト セロリ グレープフルーツ

給食だより

だんだん気温が高くなってきて、雨の多い梅雨も終わります。気温の変化で、子どもたちが体調を崩しがちなこの時期、食中毒の3原則『清潔・迅速・殺菌』をしっかり守っていきましょう。

自分のからだを守るために 手を洗いましょう!

学校給食における食中毒発生状況は、全国で10件未満ほどで推移しています。その原因菌は、ノロウイルス（SRSVから名称変更）というものです。これは、生かきを汚染しやすいウイルスです。学校では、生かきを食べていないのに集団発生する事例があり、原因としては人から人への感染が疑われています。この予防方法として、手指の洗浄を十分に行うこととあります。

給食センターでは、食中毒予防の基本は「手洗い」からと、手洗いをていねいに行って日々調理作業をしています。ご家庭でも自分のからだを守るために、一緒に手洗いの徹底を行っていきましょう。

手の洗い方 できているようで、なかなかできない手洗い。もう一度しっかり手洗いを見直してみよう。



「水だけ」「ちょっとだけ」の手洗いは、ばい菌を落とせてしまいます。水で簡単に洗っただけでは、つめやしわの中にある菌が水分を吸収して手の表面に出るため、かえって菌が多くなってしまいます。



※こんだてはつごうにより変更することがあります。