

7月 給食たより

令和8年6月30日
江戸川区立南葛西第二小学校
校長 川浦 孝彦

「作り置き料理」の食中毒にご注意ください

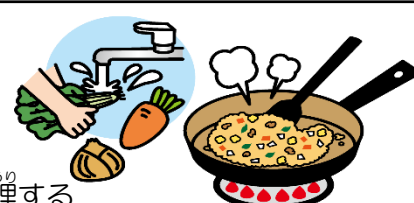

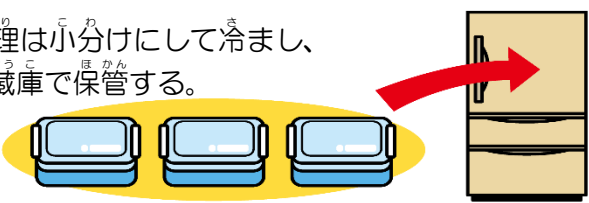



給食のない日の昼ごはんには、チャーハンやパスタ、焼きそばなど、ごはん料理やめん料理が定番というご家庭も多いのではないのでしょうか。このような料理を原因とする「セレウス菌」食中毒が、夏に多く発生しています。セレウス菌は土壌や河川、空気中など自然環境に広く存在しており、穀類や野菜など農産物にも付着しています。加熱しても「芽胞」という熱に強い形になるため、完全に死滅させることはできません。さらに、30℃前後の室温で長時間放置すると菌が増え、下痢や腹痛または嘔吐を引き起こします。



「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> 

7月の献立

1日(水)ハワイ献立

江戸川区では、姉妹都市であるハワイ州ホノルル市のPRのために毎週水曜日に、職員がアロハシャツを着て勤務する「アロハデー」を行っています。(5月～10月)
給食では、水曜日のアロハデーに合わせて、ハワイの料理を作ります。



2日(木)スイカ

夏が旬のスイカは、シャリシャリとした食感と、みずみずしい甘さが特徴です。
水分と糖分がたくさん含まれているので、汗をたくさんかく暑い時期にぴったりの果物です。



7日(火)七夕献立

7月7日の七夕は、中国から伝わった「織姫と彦星」の伝説が元になった行事です。
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。給食では、そうめんが入ったすまし汁を作ります。



17日(金)夏野菜カレーライス

夏休み前最後の給食では、夏野菜のピーマン、ズッキーニ、かぼちゃが入った夏野菜のカレーライスを作ります。
夏野菜は、水分、ビタミン、ミネラルが豊富で、夏バテ予防や疲労回復におすすめの食材です。