

令和7年7月 がっこうきゅうしょく
たいしちょう

太子町学校給食だより

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す。もうすぐ夏休みです。出かける際に、お弁当を作る機会が増えると思います。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	仕切りやカップをリユウする	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		

7月の給食に使用する
1.2.3.8日の「じゃがいも」、
1.3.4日の「たまねぎ」、4日の「とうもろこし」、
15日の「なす」、「ピーマン」
は太子町で作られたものです♪

食中毒予防の三原則

つけない

やっつける

増やさない

～今月の献立紹介～

4日 ゆでとうもろこし

とうもろこしは夏が旬の野菜です。黄色、白、紫など様々な色のとうもろこしがあります。とうもろこしの“つぶ”の数は、頭から出ているふさふさした“ひげ”の数と実は同じ数なんですよ。



10日 冬瓜のうすくず汁

冬瓜は、すいかのような大きな野菜です。夏が旬の野菜ですが、皮が厚く、冬まで保存できるので“冬瓜”という名前になったそうです。



14日 えだまめ

えだまめは、大豆を未熟な状態で収穫したものです。体をつくるもとになる「たんぱく質」が豊富に含まれています。えだまめの収穫のピークは7～8月で今が旬の野菜です。14日の給食では、さや付きで提供します。さやから実を取り出していただきますよ。



7月7日は七夕です☆

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す。
七夕飾りや願いごとを書いた短冊を笹に飾ったりしてお祝いします。七夕の行事食には、そうめんや素餅などがあります。

七夕 こんだて

7月7日に「七夕献立」を実施します。すまし汁には星型のかまぼこや、天の川に見立てたビーフンが入っており、七夕らしい献立になっています。他にも、ちらしずしやかわいい星が入ったゼリーもあり、豪華なメニューとなっています。

七夕3択クイズ

Q1 年に一度、七夕の夜に天の川をわたって会うのは、彦星とだれでしょう？

① かぐやひめ ② おりひめ ③ シンデレラ

Q2 笹の葉につるす願いごとを書く紙と、同じ切り方はどれでしょう？

① 角切り ② 輪切り ③ 短冊切り

Q3 七夕の料理によく使われる、切り口が星形になる野菜はどれでしょう？

① ピーマン ② オクラ ③ ゴーヤ