



給食だより



令和8年度

砺波市学校給食センター

つく お りょうり

ちゅうい

「作り置き料理」の食中毒にご注意ください



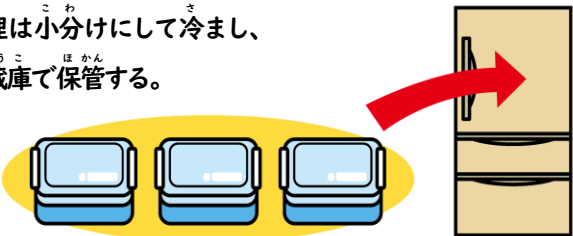



給食のない日の昼ごはんには、チャーハンやパスタ、焼きそばなど、ごはん料理やめん料理が定番というご家庭も多いのではないのでしょうか。このような料理を原因とする「セレウス菌」食中毒が、夏に多く発生しています。セレウス菌は土壌や河川、空気中など自然環境に広く存在しており、穀類や野菜など農産物にも付着しています。加熱しても「芽胞」という熱に強い形になるため、完全に死滅させることはできません。さらに、30℃前後の室温で長時間放置すると菌が増え、下痢や腹痛または嘔吐を引き起こします。



「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> 



七夕には、夜空に浮かぶ天の川や、織姫の紡ぐ糸に見立てて「そうめん」が食べられています。
ツルツルと喉を通りやすく、この季節にぴったりの食べ物ですね。
日本には、全国各地にご当地そうめんがあります。砺波市では「大門そうめん」が有名です。7月7日(火)の給食は、星型にんじんが入った「大門そうめん汁」です。

給食メニューの簡単レシピ

青菜のコーンあえ (7月21日の給食に登場します。)

材料 (4人分)

小松菜 60g キャベツ 70g きゅうり 40g

冷凍コーン (※) 30g

醤油 大さじ 1/2 砂糖 小さじ 1/3

作り方

- ① 小松菜はざく切り、キャベツときゅうりは千切りにする。
- ② 小松菜とキャベツ、冷凍コーンをゆでて、水気を切る。
- ③ ②にきゅうりと調味料を加え、あえる。

(※) 冷凍コーンの代わりに缶詰を使用してもおいしいです。

