学校給食だより　　2026年6月26日

TA☆BE☆YO☆!!

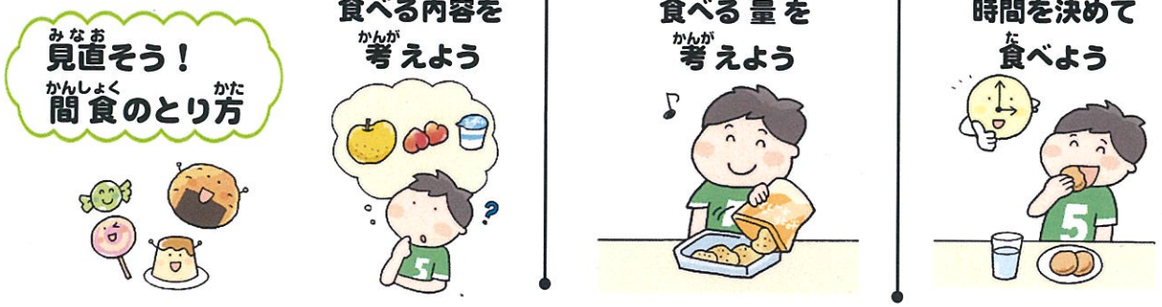
新十津川町
学校給食センター

寄贈していただきました

雨竜町暑寒の里様より「うりゅう米　ななつぼし　500Kg」を寄贈していただきました。
7月21日の週から、給食で美味しくいただきます。ありがとうございました。

暑さに負けない体づくりを！

気温の高い日が続いていますが、これからさらに暑くなっていきます。こまめな水分補給で熱中症を予防するとともに、しっかり食事をとって体力をつけ、暑さに負けない体づくりを心がけましょう。



間食の内容は、カルシウムや鉄など、食事で不足しがちな栄養素を含む食品をとり入れるとよいでしょう。市販品を利用する場合は、脂質・塩分・糖分のとりすぎに注意しましょう。また、食事に影響しない適量を心がけ、だらだら食べずに時間を決めて食べるようにしましょう。

「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は、チャーハンやパスタ、焼きそばなどの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でしょうか。夏場は、このような料理を原因とする「セレウス菌」による食中毒が、多く発生しています。セレウス菌は、土壌や河川、空気中などの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」という熱に強い状態になるため、完全に死滅させることはできません。さらに 30℃前後の室温に長時間放置すると菌が増殖し、下痢や腹痛、嘔吐などを引き起こします。

「セレウス菌」食中毒を防ぐポイント

6日「夏の絆給食」

奈良県の三輪そうめんを使った「七夕そうめん汁」と「新十津川ひとくちメロンゼリー」がつきます。

雨竜町メロン部会様より、雨竜町小中学校の児童・生徒のみなさんへ「雨竜産　暑寒メロン」を寄贈していただきました。7月21日に提供予定です。
ありがとうございました。

北海道の郷土料理「ジンギスカン」

今年も、株式会社マツオ様より「特上味付きラムジンギスカン１７０Kg」を寄贈していただきました。7月7日に使用させていただきます。

タレの主な材料は、りんご、たまねぎ、しょうが、醤油でそこに十数種類の秘伝の香辛料を加えています。今回の肉は、生後１年未満の子羊のもも肉を使用しており、赤身が多くとてもやわらかいのが特徴です。松尾ジンギスカンでも大変人気の商品のようです。株式会社マツオ様のご厚意に感謝しながら、みんなでおいしくいただきましょう。

21日　ナストマライス

豚ひき肉とたまねぎ、新十津川産のなすとトマトをたっぷり使ったケチャップソースを、バターライスにかけていただきます。お楽しみに！