



ランチタイム

7月号

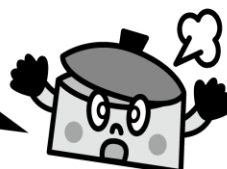


暑さに負けない体づくりを！

綾瀬市立学校給食センター

すでに気温の高い日が続いていますが、夏本番はこれからです。こまめな水分補給で熱中症を予防するとともに、食事をしっかりとって体力をつけ、暑さに負けない体づくりをしましょう。

「作り置き料理」の食中毒にご注意ください

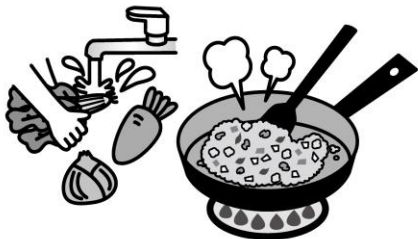
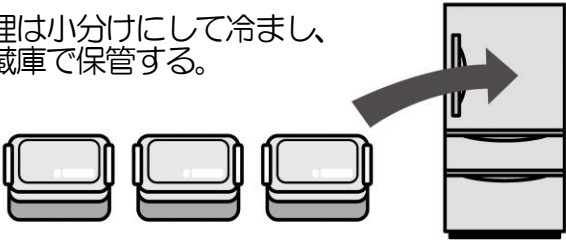


給食のない日の昼ごはんには、チャーハンやパスタ、焼きそばなど、ごはん料理やめん料理が定番というご家庭も多いのではないのでしょうか。このような料理を原因とする「セレウス菌」食中毒が、夏に多く発生しています。セレウス菌は自然環境に広く存在しており、穀類や野菜など農産物にも付着しています。加熱しても「芽胞」という熱に強い形になるため、完全に死滅させることはできません。さらに、30℃前後の室温で長時間放置すると菌が増え、下痢や腹痛または嘔吐を引き起こします。



「セレウス菌」食中毒を防ぐポイント



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。 	調理後は 室温に放置せず、 なるべく早めに 食べきる。 
料理は小分けにして冷まし、 冷蔵庫で保管する。 	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。 

かながわ産品学校給食デー実施のお知らせ

「かながわ産品学校給食デー」と題して、県内の食材を多く使う、特別なメニューを提供します。

＜献立＞ 夏野菜のカレーライス 牛乳 菜速あやせコーンサラダ

＜産地＞ 綾瀬市産 なす、トマト、菜速あやせコーン

＜実施日＞ Aコース：7日（火）、B・中学コース：2日（木）



学校給食食材のお知らせ

● 7月分に使用予定の主な食材の産地は次のとおりです。

1 青果

品 名	産 地	品 名	産 地	品 名	産 地
えのきたけ	長野、新潟	きゃべつ	茨城、群馬	ちんげん菜	茨城、静岡
しめじ	長野、茨城	じゃがいも	千葉、茨城	オクラ	鹿児島、香川
なす	茨城、神奈川	長ねぎ	茨城、青森	にんじん	千葉、茨城
ごぼう	群馬	たまねぎ	愛知、栃木	ピーマン	高知、茨城
もやし	栃木、福島	にら	栃木、茨城	黄パプリカ	愛知
ズッキーニ	長野、群馬	とうもろこし	神奈川	冬瓜	神奈川、愛知、沖縄
トマト	神奈川				

2 肉類

品 名	産 地	品 名	産 地
豚肉	神奈川	鶏肉	青森

3 穀類

品 名	産 地	品 名	産 地
米	日本	パン用小麦粉	カナダ

4 牛乳

品 名	産 地
飲用牛乳	北海道

※産地は予定ですので、変更になる場合があります。その他、食材に関しご不明な点があれば学校給食センターにお問い合わせください。



とうもろこしは、夜のうちに糖分を蓄え、朝方が最も甘くなります。

菜速あやせコーン®が給食に登場!!

菜速あやせコーン®とは・・・!?

糖度が一番高い夜明け前に収穫し、最速で店頭にならぶ綾瀬市産のとうもろこしです。

給食では、当日とれたてのとうもろこしを使います。

菜速あやせコーン®の甘みを、味わってください。



綾瀬市トウモロコシ部会
JAさがみ

菜速あやせコーン®



学校給食の変更に関する手続きのお知らせ

アレルギー等による給食区分の変更(牛乳あり⇔なし等)や、転出・長期の休学等による給食の喫食停止(又は停止中の給食の再開)は、申込内容が変更となる日の5日前までに「学校給食届出書」の提出が必要です。

※アレルギー等により完全給食(食事及び牛乳)の喫食ができない場合は、あらかじめ学校に相談願います。

こちらの二次元コードからお手続きできます

