

令和 8 年

寒川 学 校 給 食 セ ン タ ー

7

月 給 食 だ よ り

毎月19日食育の日



今日の献立はこちらから

イベント紹介

★給食センターに入ろう！～揚げパン作り・釜混ぜ体験

普段入れない給食センターに入って、調理場の中を見学・体験するイベントです。7月23日に実施します！申し込みは、7月1日からです。寒川町ホームページをご確認ください。



7月の
こんだてしょうかい
献立紹介

おたのしみ給食

15日の献立は、当日お知らせします。
お楽しみに！

あま かわ じる
天の川そうめん汁

毎年7月7日は、「七夕」です。「七夕」の行事食といえば「そうめん」。給食では、のびないように「そうめん風のこんにやく」を使います。



きせつ た
季節の食べもの

★えだまめ(1日)★冷凍みかん(8日)
★豚肉と夏野菜のカレー(10日)
→なす・かぼちゃ・ピーマン・いんげん
★夏野菜のうたつイコ(13日)→ズッキーニ・パプリカ



こんげつしょうよてい さむかわさんしょくざい
今月使用予定の寒川産食材

じゃがいも こまつな にんじん
きゅうり なす オクラ
えだまめ たまねぎ



給食試食会を7月7日(火)に行います。
多数のご応募ありがとうございました。
次回の予定はホームページでご確認ください。

詳細は
こちらから



つく お りょう り

「作り置き料理」の **食中毒** にご注意ください

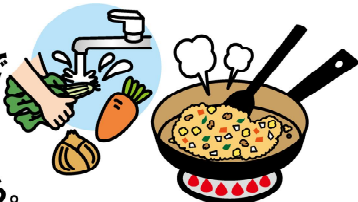
ちゅう い



「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。



さむかわまちさん こむぎこ しゅうかく
寒川町産の小麦粉の収穫ができました！



さむかわまちさん こむぎ はたけ けんかく
寒川町産の小麦の畑を見学してきました。この小麦が小麦粉になり、秋には、
『高座』のころ。鍋の「だんご」になる予定です。楽しみです！



小麦畑から大山を望む



小麦を脱穀してふるいにかける

きゅうしよく こんだてしょうかい
給食の献立紹介

ざいりょう にんがん
材料(4人分)

焼きちくわ 3本

でんぷん 大さじ3強

揚げ油

さとう 大さじ2弱

みりん 小さじ1/3弱

しょうゆ 大さじ1強

水 大さじ2

★ちくわのかば焼き★

作り方

- 1)ちくわを横に半分、たてに1/2に切る。
- 2)ちくわにでんぷんをまぶす。
- 3)油で揚げる。
- 4)たれを煮詰めて、かける。

※ちくわの他に揚げた魚などにかけてもおいしいですよ！



5月の給食に出しました。「レシピを教
えてほしい」との声を何人かの子どもたち
からもらいましたので、紹介します。

