

暑さに負けない体づくりを！



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。



★夏の行事食いろいろ

7/2ごろ (夏至から11日目～七夕までの5日間)	7/7	7/13～16 (または8/13～16)	7月下旬ごろ (2026年は7/26)
半夏生	七夕	お盆	土用の丑の日
 タコ かんさいちほう (関西地方) 焼きサバ ふくいけん (福井県)	 そうめん	 しょうじんにょうり 精進料理	 ウナギ たもの 「う」のつく食べ物

「作り置き料理」の食中毒に御注意ください



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御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



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。

「第14回 大田区学校給食展」を開催します！

日時：令和8年7月28日(火)11:00～16:30・29日(水)9:00～16:30・30日(木)9:00～14:30

場所：大田区役所 1F 北ロビー

給食に関する展示のほか、給食の人気レシピの配布も予定しています。

お問合せ：学務課保健給食担当 03-5744-1431



大田区公式
PRキャラクター
はねびん

©大田区