

6月 給食献立表

2024年度
いぬかいこども園

日	曜日	昼食	3時のおやつ
1	土	ごはん 高野豆腐の卵とじ ピーマンの塩昆布和え 味噌汁 ゼリー	お菓子・牛乳
3	月	ごはん かぼす風味鶏の照り焼き うま塩ひじき コンソメスープ りんご	きなこクッキー・ミルク
4	火	ごはん 魚のカレー焼き 刻み昆布の煮付け 味噌汁 バナナ	マドレーヌ・ミルク
5	水	ごはん 大豆のかき揚げ かみかみサラダ 中華スープ オレンジ	人参ライス・麦茶
6	木	パン スパゲティナポリタン 南瓜サラダ コンソメスープ ゼリー	お菓子・ココアミルク
7	金	ごはん 厚揚げの麻婆煮 もやしのナムル すまし汁 ヨーグルト	カボスゼリー・お菓子・麦茶
8	土	ごはん 鮭の塩焼き 春雨の塩麴炒め 味噌汁 フルーチェ	お菓子・牛乳
10	月	ごはん 豆腐のつくね ツナサラダ 味噌汁 キウイフルーツ	麩のラスク・ミルク
11	火	ごはん(少) カレーうどん 竹輪の磯辺揚げ 胡瓜の漬物 バナナ	マカロニあべかわ・ミルク
12	水	ごはん 魚の味噌煮 5色きんぴら すまし汁 りんご	チーズラスク・ミルク
13	木	ごはん 鶏肉のバーベキューソース ひじきのサラダ 味噌汁 ヨーグルト	クッキー・ミルク
14	金	ごはん チリコンカン かむかむ海藻サラダ コンソメスープ オレンジ	キャロットカップケーキ・ミルク
15	土	ごはん(少) ちゃんぽん ニラと竹輪の炒め物 ゼリー	お菓子・牛乳
17	月	ごはん 親子煮 3色納豆 味噌汁 いちごヨーグルト	のりじゃこトースト・ミルク
18	火	ごはん 魚の塩麴焼き ほうれん草とひじきのサラダ 味噌汁 バナナ	カルピス2色ゼリー・お菓子・麦茶
19	水	ごはん 肉じゃが 3色なます そうめん汁 りんご	お好みマカロニ・麦茶
20	木	オムライス タンドリーチキン スパゲッティサラダ ピーマンとツナのソテー コーンスープ あじさいゼリー	
21	金	ごはん 麻婆豆腐 春雨の酢の物 すまし汁 フルーチェ	南瓜のカップケーキ・ミルク
22	土	パン ポークビーンズ ゆかりスパ 中華スープ キウイフルーツ	お菓子・牛乳
24	月	ごはん ハンバーグ マカロニサラダ コンソメスープ オレンジ	ジャムサンド・ミルク
25	火	ごはん 手羽中の甘酢煮 かみかみあえ 味噌汁 ヨーグルト	豆腐白玉団子・ミルク
26	水	ごはん 魚のムニエル 彩サラダ ミルクカレースープ バナナ	クレープ・ミルク
27	木	ごはん うま塩豚汁 鶏レバーの甘辛煮 切干し大根のナムル 手作りふりかけ ゼリー	アイスクリーム・麦茶
28	金	カレーライス グリーンサラダ フルーチェ	ヨーグルトケーキ・麦茶
29	土	スパゲッティミートソース ポイルウインナー 華風きゅうり コンソメスープ ゼリー	お菓子・牛乳

※1号認定の方はおやつはありません。※献立は変更になる場合があります。

一般家庭における注意事項

〈食品の購入〉

- ・肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。
- ・表示のある食品は、消費期限などを確認して購入しましょう。
- ・購入した食品は、肉汁や魚などの水分が漏れないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰りましょう。
- ・特に生鮮食品などのように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品は、買い物の最後に購入し、寄り道せず、まっすぐ帰るようにしましょう。

〈家庭での保存〉

- ・冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- ・冷蔵庫の詰め過ぎに注意しましょう。目安は7割程度です。
- ・肉や魚などは、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁がつかないようにしましょう。
- ・肉、魚、卵などを取り扱うときは、前後に必ず手指を洗いましょう。せっけんを使い洗った後、流水で十分に洗い流すことが大切です。
- ・食品を流し台の下に保存する場合は、水漏れなどに注意しましょう。直接床の上に置かないようにしましょう。

気温の高いこの時期は、細菌性の食中毒が増える時期です。菌を繁殖させないためにも「つけない・増やさない・やっつける」の三原則を守って、食中毒を予防しましょう。

併せて、トイレの後や食事の前には、石鹸で手を洗う習慣をつけ「菌をつけない」ようにしましょう。

6/8(土)は未満児クラス

6/22(土)は以上児クラスの給食試食会を予定しています。

飲み物と箸を持ってきてください◎