



6がつ

こんだてひょう



げつようび

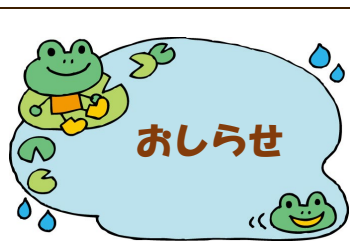
かようび

すいようび

もくようび

きんようび

どようび



★★★今月のお弁当のいない日★★★

(4日、7日、11日、14日、18日、21日、25日、28日)です。

★15日(土)登園の際は、家庭からおにぎり、はし、おしぼりをお願いします。

★6月の平均熱量(kcal)をお知らせします。今月の平均熱量は 496 kcal です。



親子遠足



1日

8日

希望保育の日

15日

(おにぎり持参の日)

すいとん汁
ヤクルト

22日

希望保育の日

29日

牛乳
パン

3日

蒸し卵とウインナーのソテー
マイルド春雨サラダ
しめじと野菜のスープ
★牛乳・ビスケット

4日

わかめごはん
とんかつ
キャベツのごま和え みそ汁
★せんべい・ホルツジュース

5日

厚揚げの中華煮
ポテトサラダ
パスタスープ
★チーズ 蒸しパン・野菜ジュース

6日

さばのみそ煮
キャベツと人参のナムル
みそ汁
★牛乳・もちもちドーナツ

7日

スパゲティミートソース
干し大根とひじきのサラダ
かきたまスープ
★グレープゼリー・バームロール

10日

中華風炒り卵
レタスサラダ
オクラのスープ
★牛乳・せんべい

11日

こぎつねごはん
野菜ソテー
みそ汁
★もものムース

12日

マーボトーフ
かりぼり和え
春雨スープ
★きつねうどん

13日

酢豚
中華くらげ入りナムル
コンソメスープ
★牛乳・ハムマヨパン

14日

中華飯
焼きぎょうざ
大根スープ
★ヨーグルト

17日

お好み焼風卵
青菜の納豆和え
みそ汁
★牛乳・ビスコ

18日

チキンとごぼうのバターライス
もやしと水菜のツナ和え
豆腐スープ
★ホワイトポンチ

19日

えびと豆腐のハンバーグ
ほうれん草のベーコンソテー
みそ汁
★ソーセージロール・麦茶

20日

魚の梅みそ焼き
大根なます
みそ汁
★牛乳・プレーンマフィン

21日

ごはん
鶏唐揚げの南蛮漬け
みそ汁
☆おたのしみおやつ☆

24日

おやこ煮
きゅうりとえのきの酢の物
五目みそ汁
★牛乳・なべ焼き

25日

みそラーメン
ほうれん草とキノコの炒め
ヨーグルト
★じゃこトースト・野菜ジュース

26日

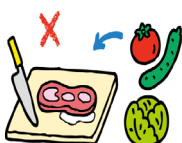
ぎせい豆腐
きんぴら
麩とほうれん草のすまし汁
★ごま塩おにぎり・麦茶

27日

シーフードカレー
カムカムサラダ
ジョア
★牛乳・味付小魚、せんべい

28日

麦ごはん
春巻き
ひじきの白和え みそ汁
★ヨーグルト



★食中毒に気をつけましょう!

梅雨時は湿度が高くなり、細菌の繁殖などによる食中毒がおこりやすいので注意が必要です。

食中毒予防の3原則は『つけない・増やさない・やっつける(殺菌する)』

小さいお子さんは特に抵抗力が弱いので、体内に食中毒菌が入ると重症化しやすいです。

給食室では、手洗いを始めとして、食材の納品時の温度の計測から食品の管理、加熱調理後の温度の確認などあらゆる事に気をつけています。

★ご家庭で気をつけるポイント★

- この時期「生もの」を与えるのは控え、口にするものはしっかり火を通すようにしましょう。
- 離乳食は普通の食事に比べて水分が多いため、食べ残しや飲み残したミルクなど、時間がたったものは与えないようにしましょう。
- 食品は、十分加熱しましょう。野菜も加熱すればさらに安心です。加熱調理は、食中毒予防に最も有効です。
- 作り置きものは、必ず冷蔵又は、冷凍保存し、食べる際に十分加熱します。

