

月	火	水	木	金	土	給食日より
	1 豆乳、ビスケット バターロール 鶏のから揚げ ごぼうサラダ メロン おぐらのオイスタースープ 牛乳、にゅうめん	2 牛乳、塩せんべい ご飯 魚の南部焼き 切り干し大根の炒め煮 ミニトマト オレンジ 味噌汁(豆苗、卵) 牛乳、手作りちんすこう	3 豆乳、クッキー 焼きうどん ブロッコリーのフレーク和え バナナ はんぺんの澄まし汁 牛乳、ゆかり海苔巻き、スルメ	4 牛乳、カルシウムせんべい ポークライス コールスローサラダ パイナップル 冬瓜とトマトのスープ 牛乳、米粉パンケーキ	5 牛乳、小魚せんべい クリームスパゲティー アスパラサラダ グレープフルーツ ポパイスープ 麦茶、五平もちご飯	<p>食中毒予防 6つのポイント</p> <p>食中毒が心配な季節です。子どもは幼いほど症状が重くなります。家庭の台所でも食中毒の予防に充分注意して下さい。</p> <p>①買物…肉、魚、野菜の鮮度に注意して購入し、肉や魚の汁がもれないようにする。</p> <p>②保存…冷蔵庫につめすぎないように。冷蔵庫の温度は10℃以下に保つ。</p> <p>③料理の下準備…魚、肉、卵を扱う時は前後に必ず石けんで手洗いをし、切った後のまな板、包丁は熱湯消毒してから使う。</p> <p>④調理…生で食べるものは流水でよく洗い、料理の加熱は充分にする。</p> <p>⑤食事の時…食卓につく前に石けんで手洗いをし、</p> <p>⑥後片づけ…食器類はよく洗い、ふきんは熱湯で5分以上煮る。あまった食品は冷蔵し、食べる時は充分加熱する。</p> 
	7 牛乳、せんべい 麻婆茄子丼 青梗菜とハムのサラダ オレンジ 春雨スープ 牛乳、コーンフレーククッキー	8 豆乳、クッキー きのこの和風スパゲティー 豆腐サラダ バナナ ほうれん草のミルクスープ 麦茶、黒糖蒸しパン	9 牛乳、ビスケット 豚肉とひじきの炊き込みご飯 ウインナー おぐらの胡麻和え メロン 味噌汁(なめこ、葱) 牛乳、ピザ餃子	10 豆乳、塩せんべい バターロール 鶏のオーロラ焼き フレンチサラダ グレープフルーツ オニオンスープ 牛乳、そばろご飯、スルメ	11 牛乳、小魚せんべい ご飯 鱈の蒲焼 ブロッコリーのピーナッツ和え ミニトマト オレンジ とん汁風味味噌汁 牛乳、ゆでとうもろこし	
14 牛乳、クッキー キッズピビンバ 蓮根の中華サラダ オレンジ 生揚げと桜エビの中華スープ 牛乳、青のりビスケット	15 豆乳、塩せんべい 五目うどん 揚げボール煮 青梗菜のおかか和え バナナ 小魚 牛乳、きんぴらおにぎり、スルメ	16 牛乳、ビスケット ふりかけご飯 干草卵焼き 小松菜の和え物 グレープフルーツ 味噌汁(かぼちゃ、玉葱) 牛乳、ソース焼きそば	17 豆乳、小魚せんべい かえるバーガー マカロニソテー レタスの彩りサラダ スイカ ポトフスープ 麦茶、お楽しみケーキ	18 牛乳、カルシウムせんべい ご飯 魚の梅焼き ほうれん草の海苔和え ミニトマト メロン 鶏肉とおからの味噌汁 牛乳、ココアラスク	19 牛乳、せんべい 食パン(ジャム) フランクフルトのケチャップ煮 ブロッコリーの卵サラダ オレンジ 小魚 牛乳、胡麻ひじきご飯	
21 牛乳、クッキー ご飯 煮魚 青梗菜と油揚げの和え物 ミニトマト オレンジ いんげんと竹輪の味噌汁 牛乳、ゆでとうもろこし	22 豆乳、せんべい あんかけ焼きそば 南蛮サラダ スイカ 豆苗の中華スープ 牛乳、じゃこご飯、スルメ	23 牛乳、カルシウムせんべい 焼き鳥丼 パプリカともやしの甘酢和え パイナップル 味噌汁(茄子、ミョウガ) 牛乳、ハニービスケット	24 豆乳、ビスケット 食パン(ジャム) ホワイトシチュー カニサラダ メロン 小魚 牛乳、おかめうどん	25 牛乳、小魚せんべい ご飯 豆腐の落し揚げ 人参の土佐煮 きゅうり漬け オレンジ のっぺい汁 麦茶、プリン、クラッカー	26 牛乳、塩せんべい ポークピラフ チーズサラダ グレープフルーツ キャベツスープ 牛乳、米粉ケーキ	
28 牛乳、クッキー ご飯 牛肉と野菜のうま煮 わかめの酢の物 グレープフルーツ 味噌汁(お麩、しめじ) 牛乳、ジャムトースト	29 豆乳、塩せんべい 冷し中華 メンチカツ スイカ 豚肉と押し麦のスープ 牛乳、カリカリ梅の混ぜご飯 スルメ	30 牛乳、ビスケット カレーライス ズッキーニとツナのサラダ パイナップル 小魚 牛乳、焼きビーフン				

※都合により献立が変更になる場合があります。