

令和7年度		6月		献立表		女 塚 保 育 園							
今月の目標		食中毒の時季、食前の手洗いをきちんとしましょう！！											
月		火		水		木		金		土		給食日より	
2		3		4		5		6		7		食中毒予防 6つのポイント 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。 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。 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。 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。 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。 ⑤食事の時…食卓につく前に石けんで手洗いする。 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、食べるときは充分加熱する。	
牛乳、かぼちゃ団子		牛乳、ゆかり海苔巻き、スルメ		牛乳、米粉パンケーキ		牛乳、きつねうどん		牛乳、あんこの包み焼き		麦茶、焼きドーナツ			
9		10		11		12		13		14			
牛乳、にゅうめん		牛乳、メープル蒸しパン		牛乳、ふりかけおにぎり、スルメ		牛乳、ゆでとうもろこし		牛乳、ザクザククッキー		牛乳、豆苗とホタテの混ぜご飯			
16		17		18		19		20		21			
牛乳、きなこバターサンド		牛乳、五平餅、スルメ		牛乳、フルーツポンチクラッカー		麦茶、塩焼きそば		牛乳、野菜プリッツ		牛乳、メープルチーズせんべい			
23		24		25		26		27		28			
牛乳、お麩ラスク		牛乳、おかかチャーハン、スルメ		牛乳、ビーフ汁麺		牛乳、お楽しみケーキ		牛乳、ゆでとうもろこし		牛乳、揚げパン風ロールパン			
30													
牛乳、ピザ餃子													

※ 都合により献立が変更になる場合があります。

★今月の栄養平均:3歳児以上/エネルギー550kcal タンパク質22g 3歳未満児/エネルギー468kcal タンパク質18.7g