

月	火	水	木	金	土	給食日より	
1	牛乳、クッキー ふりかけご飯 五目卵焼き 小松菜とパプリカの和え物 グレープフルーツ 味噌汁(大根、油揚げ)	2 豆乳、クラッカー 味噌ラーメン 竹輪ときゅうりのサラダ メロン 小魚 牛乳、茶飯海苔巻き、スルメ	3 牛乳、小魚せんべい ご飯 魚の南部焼き キャベツとコーンの和え物 ミニトマト オレンジ 豚肉とエリンギの味噌汁 牛乳、米粉パンケーキ	4 豆乳、塩せんべい バターロール タンドリーチキン キャロットサラダ バナナ ポテトスープ 牛乳、きつねうどん	5 牛乳、ビスケット ネギ豚チャーハン 南蛮サラダ グレープフルーツ ハンペンスープ 牛乳、あんこの包み焼き	6 牛乳、カルシウムせんべい クリームスパゲティー グリーンサラダ パイナップル ほうれん草スープ 麦茶、味噌ラスク	<p><b>食中毒予防 6つのポイント</b></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、野菜の鮮度にご注意して購入し、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> 
8	牛乳、ビスケット ご飯 魚のパン粉焼き いんげんの昆布和え ミニトマト オレンジ 豚肉とおからの味噌汁 牛乳、ザクザククッキー	9 豆乳、塩せんべい ミートソーススパゲティー キャベツサラダ バナナ タイヤ公園 茄子とベーコンのスープ 牛乳、メープル蒸しパン	10 牛乳、カルシウムせんべい ご飯 豚肉の生姜焼き マセドアンサラダ グレープフルーツ 味噌汁(小松菜、生揚げ)	11 豆乳、小魚せんべい 食パン(ジャム) ホワイトシチュー アスパラのツナサラダ メロン 小魚 麦茶、ふりかけおにぎり、スルメ	12 牛乳、クラッカー エビピラフ ブロッコリーサラダ パイナップル オニオンスープ 牛乳、ゆでとうもろこし	13 牛乳、クッキー 牛すき卵とじご飯 豆苗と人参の和え物 オレンジ 味噌汁(わかめ、葱) 牛乳、もちもちパン	
15	牛乳、クッキー ご飯 煮魚 おぐらの胡麻和え ミニトマト オレンジ 高野豆腐の味噌汁 牛乳、野菜プリッツ	16 豆乳、クラッカー バターロール 鶏肉のオーロラ焼き トマトとレタスのサラダ バナナ ズッキーニのミルクスープ 麦茶、五平餅ご飯、スルメ	17 牛乳、小魚せんべい ご飯 揚げ団子の甘酢あん 人参の土佐煮 ゆでブロッコリー オレンジ 味噌けんちん汁 牛乳、フルーツポンチ クラッカー	18 豆乳、ビスケット かき玉うどん 揚げボール煮 きゅうり漬け メロン 小魚 牛乳、きなこバターサンド	19 牛乳、塩せんべい そばろご飯 もやしのゆかり和え パイナップル 味噌汁(なめこ、三つ葉) 牛乳、そうめんチャンプルー	20 牛乳、カルシウムせんべい キーマカレー スナップエンドウのサラダ グレープフルーツ 洋風わかめスープ 牛乳、バナナソフトクッキー	
22	牛乳、クッキー ご飯 魚のネギ塩焼き ほうれん草の梅肉和え ミニトマト オレンジ 味噌汁(茄子、みょうが) 牛乳、ココアラスク	23 豆乳、ビスケット あんかけ焼きそば きゅうりと豆腐の中華和え バナナ おぐらと卵のスープ 牛乳、ひじきとチーズの混ぜご飯 スルメ	24 牛乳、カルシウムせんべい カレーライス ズッキーニとカニのサラダ パイナップル 小魚 牛乳、ピーマン汁麺	25 豆乳、クラッカー かえるバーガー(鶏の照り焼き) マカロニソテー ごぼうサラダ スイカ コーンクリームスープ 牛乳、お楽しみケーキ	26 牛乳、小魚せんべい ふりかけご飯 豚肉と根菜のうま煮 おぐらの海苔和え オレンジ 味噌汁(お麩、玉葱) 牛乳、ゆでとうもろこし	27 牛乳、塩せんべい 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 バナナ 小魚 牛乳、おかかおにぎり	
29	牛乳、クッキー 焼き鳥丼 ブロッコリーの白和え パイナップル ワンタンの味噌汁 麦茶、豆乳くずもち、せんべい	30 豆乳、カルシウムせんべい 肉味噌うどん おぐらとささ身の和え物 バナナ 三つ葉のかき玉汁 牛乳、ジャムトースト				<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>	