

日	献立	(赤) 血や肉になる食品	(緑) 体の調子を整える食品	(黄) 働く力になる食品	3時のおやつ
1 土特	納豆丼 ハムサラダ 味噌汁(大根)	鶏ミンチ 納豆 ハム 味噌	玉ねぎ 人参 キャベツ きゅうり 大根 ねぎ	七分つき米	★プリン
3 月B	ごはん 鶏肉のケチャップ焼き 野菜の和え物 吸い物(冬瓜)	鶏肉	玉ねぎ コーン キャベツ 人参 小松菜 冬瓜 みつば	七分つき米 砂糖	ごまにぎり ごま 七分つき米
4 火特	誕生会 夏野菜カレー ひじきとツナの炒め物 赤飯 お菓子 ゼリー	牛肉 ひじき ツナ 小豆	玉ねぎ 人参 南瓜 ピーマン なすび キャベツ コーン	七分つき米 もち米	★バナナ
5 水B	ごはん 魚の味噌あんかけ 南瓜のそぼろ煮 吸い物(きのこ)	魚の切り身 味噌 鶏ミンチ	れんこん 人参 南瓜 しいたけ しめじ えのき みつば	七分つき米 砂糖 片栗粉	フルーツサンド 食パン 生クリーム パイナップル みかん缶 ジャムケーキ
6 木A	ごはん マーボー豆腐 卵スープ	合挽きミンチ 豆腐 卵 ちくわ	玉ねぎ 人参 しめじ ほうれん草 しいたけ もやし ねぎ	七分つき米 砂糖 片栗粉	ジャム 砂糖 豆乳 ホットケーキミックス あんパン
7 金A	ごはん ミンチとマカロニの卵とじ ポトフ	豚ミンチ 卵 ウインナー	玉ねぎ 人参 ピーマン ブロッコリー しめじ コーン 大根	七分つき米 マカロニ 砂糖 じゃがいも	小豆 小麦粉 砂糖 ベーキングパウダー
8 土特	他人丼 春雨サラダ 味噌汁(なすび)	牛肉 卵 味噌	玉ねぎ 人参 きゅうり コーン なすび ねぎ	七分つき米 砂糖 春雨	★ポーロ ★ポケグミ
11 火B	ごはん 煮魚 和え物 豆乳仕立ての豚汁	魚の切り身 ツナ 豚肉 豆乳 味噌	ブロッコリー キャベツ 小松菜 しめじ 玉ねぎ 人参 もやし ねぎ	七分つき米 砂糖 さつまいも じゃがいも	マカロニきなこ 砂糖 きな粉 そぼろにぎり
12 水B	ごはん ちぐさ焼き 野菜の味噌ドレ 吸い物(わかめ)	鶏ミンチ 卵 味噌 わかめ	玉ねぎ 人参 しいたけ キャベツ きゅうり コーン みつば	七分つき米 砂糖 春雨	合挽きミンチ 七分つき米 あんサンド
13 木A	ごはん 和え物 味噌煮込みうどん	ツナ ハム 豚肉 うすあげ 味噌	人参 キャベツ えのき きゅうり 玉ねぎ 白菜 しめじ 大根 ねぎ	七分つき米 うどん 砂糖	小豆 食パン
14 金B	ごはん 魚の塩焼き 大豆サラダ 味噌汁(野菜)	魚の切り身 大豆 ハム 味噌	人参 大根 きゅうり コーン 玉ねぎ なすび えのき 小松菜 ねぎ	七分つき米	★バナナ
15 土特	チキンライス コンソメスープ	ウインナー ベーコン	玉ねぎ 人参 ピーマン キャベツ ブロッコリー しめじ コーン	七分つき米	★サッポロポテト
18 火B	ごはん 鶏肉の塩焼き マカロニサラダ 味噌汁(根菜)	鶏肉 ハム 味噌	キャベツ きゅうり 人参 コーン ごぼう れんこん 大根 ねぎ	七分つき米 マカロニ	ウインナーパン ウインナー 砂糖 豆乳 ホットケーキミックス コーンにぎり
19 水B	ごはん 魚のごま焼き 五目きんぴら 鶏団子スープ	魚の切り身 ちくわ 鶏ミンチ 卵	人参 れんこん ごぼう 玉ねぎ 白菜 しいたけ ほうれん草	七分つき米 ごま 砂糖 春雨 片栗粉	コーン 七分つき米 きなこラスク
20 木特	ハヤシライス 南瓜サラダ 終業式	牛肉	玉ねぎ エリンギ 南瓜 きゅうり コーン	七分つき米	きな粉 バター 砂糖 食パン

♪ ★印のおやつは、市販のおやつです。

♪ 10(月)の手作りおやつは『わらびもち』(わらび粉・きな粉・砂糖)です。

梅雨や、夏のムシムシした気候はいやですね。この季節は、菌が増えてきます。

ご家庭でも細菌による食中毒をおこさないために、『つけない』『増やさない』『やっつける』と

3原則に基づく衛生管理を行いましょう。



食中毒予防

- 『つけない』・・・菌をつけない
外から帰った時や、食事や調理の前後、調理中に「肉・卵・魚」を触った後には、必ず手を洗いましょう。
- 『ふやさない』・・・調理後はすぐに食べましょう。
冷蔵庫は過信しないようにしまししょう。
肉・魚で使った調理器具は、洗って次の食品に使用しまししょう。
- 『やっつける』・・・しっかり加熱して食べる。
肉や魚などは、しっかり火を通しまししょう。

* 手洗いをしっかりしまししょう。器具や環境の洗浄・乾燥に気をついまししょう。

