

6月給食だより

季節は梅雨に移り変わりました。体調管理に気を付けながら、今月も健康に過ごしていきましょう。
6月は気温・湿度が高く、食中毒が増える時期になってきます。食中毒予防にまず大切なのは『手洗い・うがい』です。親子で丁寧に手を洗うこと、うがいなどを振り返ってみるのもいいですね。



★6月は食中毒が起こりやすい時期です★

ご家庭でも、衛生管理や食品の取り扱いには、お気をつけください。

①食中毒菌を食品に「つけない」

- ・適切な手洗い：食事前や調理前、非加熱食品に触れる時、トイレの利用後など
- ・器具の洗浄：生の肉や魚などを調理した調理器具やシンクなどの洗浄をお忘れなく！
- ・適切な保存：買い物袋の中、冷蔵庫等で保管中の、食品の相互汚染防止の工夫をしましょう。
- ・健康管理：調理を行う人が食中毒等にかかること、感染を広げてしまう可能性があります。

②食品に付いてしまった食中毒菌を「増やさない」

- ・温度管理：常温での放置はとっても危険。細菌がどんどん増えてしまいます。
- ・迅速な処理：冷蔵庫の中でも、細菌はゆっくりと増えていきます。調理後は、早めに食べましょう。

③食品や調理器具に付いた食中毒菌を「やっつける」

- ・ほとんどの食中毒菌は加熱によって死滅します。加熱食品は、中心部までしっかり加熱しましょう。
 - ・調理器具などの殺菌は、しっかり洗浄した後に、キッチン用漂白剤や熱湯などでおこなしましょう。
- ※まな板・包丁、ふきん、スポンジ、たわし、シンク等。



誕生会 20日

- ・鮭寿司
- ・鶏のから揚げ
- ・マセドアンサラダ
- ・添え野菜
- ・ちくわのすまし汁
- ・オレンジ
- ・あじさいゼリー



園で、できた玉ねぎを収穫しました♪



曜	日	献立名	3時のおやつ	未満児追加
月	3	ごはん かぼちゃのそぼろ煮	牛乳	
	17	小松菜のマヨネーズ和え 白菜のみそ汁	クッキー	牛乳 せんべい
火	4	ごはん 魚のカレームニエル おくらとほうれん草の納豆和え	お茶 ヨーグルト	牛乳
	18	もずくスープ	バナナ	コーンフレーク
水	5	ごはん ハヤシライス	牛乳	
	19	ごまじゃこサラダ オレンジ	フルーツゼリー クラッカー	牛乳 ビスコ
木	6	ごはん かぼちゃと魚のコーン揚げ きゅうりの酢の物 切干し大根のみそ汁	牛乳 パイナップル ビスケット	牛乳 せんべい
	7	ごはん ポークジンジャー 野菜サラダ	牛乳 ココアケーキ	ヨーグルト
金	21	じゃがいものみそ汁		
	8	焼きビーフン かきたま汁	牛乳 丸ボーロ	牛乳
土	22	もも缶		チーズ
	10	パン ポークビーンズ ごま風味のサラダ	牛乳 大学いも	牛乳
月	24	ウィンナー		せんべい
	11	ごはん 魚の西京焼き トマトの甘酢漬け	牛乳 とうもろこし	牛乳
火	25	チンゲン菜のスープ	チーズ	卵ボーロ
	12	ごはん 鶏肉のマーマレード煮 スパゲティサラダ 豆乳スープ	お茶 焼きそば	牛乳 ビスコ
水	13	ごはん チキンカツ 野菜サラダ	お茶 フルーツヨーグルト	牛乳
	27	豆腐のみそ汁	クラッカー	せんべい
木	14	ごはん 鮭のみそバター焼き ひじきの洋風サラダ	牛乳 ピザトースト	ヨーグルト
	28	野菜スープ		
金	1	ごはん 大和煮 ほうれん草ともやしのご	牛乳 ミニパン	牛乳
	29	バナナ		コーンフレーク

★ 献立は変更になることもあります。

★ 離乳食はその日の献立に応じて作っています。