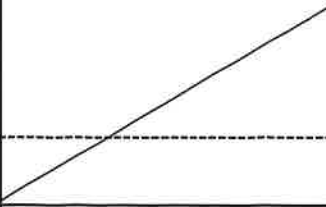


令和7年度 6月給食予定献立表

認定こども園 紫原幼稚園

げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび	どようび
2  とうふのまさごあげ ひじきのにも かぼちゃのみそしる	3  チーズパン・ぎゅうにゅう とりにくのこうみあげ たまごサラダ ミネストローネ	4  さかなのかばやき さっぱりあえ たけのこのみそしる	5  ちゃんぽん ツナふりかけ パナナ	6  プレスボ練習 カレーライス フルーツヨーグルト ※ご飯は園で提供します。	7  ぎゅうどん きゅうりのすのもの りんご
スキムミルク のりつきいもち	むぎちゃ おにぎり	スキムミルク カトルカール	スキムミルク ごまいりこ・ゆきのやど	スキムミルク にんじんむしパン	スキムミルク スティックチーズ・おにぎりせんべい
9  スペインふうオムレツ パンパンジー わかめスープ	10  えいようきんぴら きゅうりとあぶらあげのすのもの はんぺんのすましじる	11  ようふうにくじゃが そうめんサラダ ちんげんさいとたまごのスープ	12  さかなのタルタルやき やさいのカレーいため ほうれんそうのみそしる	13  わかめうどん なつとうごまそぼろ はりはりづけ	14  ぶたにくのしょうがやき はるさめサラダ あつあげのみそしる
スキムミルク きなこクッキー	スキムミルク セサミトースト	スキムミルク かいこうしょう	むぎちゃ あんにんどうふ	スキムミルク ひとくちゼリー・ビスコ	スキムミルク オレンジ・ぼたぼたやき
16  とうふのまさごあげ ひじきのにも かぼちゃのみそしる	17  チーズパン・ぎゅうにゅう とりにくのこうみあげ たまごサラダ ミネストローネ	18  さかなのかばやき さっぱりあえ たけのこのみそしる	19  ちゃんぽん ツナふりかけ パナナ	20  カレーライス フルーツヨーグルト	21  合同運動会
スキムミルク のりつきいもち	むぎちゃ おにぎり	スキムミルク カトルカール	スキムミルク ごまいりこ・ゆきのやど	スキムミルク にんじんむしパン	
23  一号代休 愛情弁当の日 (弁当・水筒)	24  スペインふうオムレツ パンパンジー わかめスープ	25  誕生日会 チキンピラフ さけのレモンじょうゆあえ しめじのおかかマヨサラダ もずくスープ・あじさいゼリー	26  えいようきんぴら きゅうりとあぶらあげのすのもの はんぺんのすましじる	27  ようふうにくじゃが そうめんサラダ ちんげんさいとたまごのスープ	28  ぎゅうどん きゅうりのすのもの りんご
スキムミルク きなこクッキー	スキムミルク どうぶつまるボーロ	スキムミルク セサミトースト	スキムミルク かいこうしょう	スキムミルク スティックチーズ・おにぎりせんべい	
30  さかなのタルタルやき やさいのカレーいため ほうれんそうのみそしる	じめじめとした梅雨がやってきました。湿度の上昇するこの季節は、細菌類の繁殖期でもあります。特に食中毒には気をつけたいものですね。まずは、その防衛策として手洗いから始めましょう。食中毒は細菌やウイルス、毒物が食品といっしょに体内に侵入し、腹痛、下痢、嘔吐、発熱などの症状を起こすことをいいます。乳幼児は抵抗力が弱く、重症化することもあります。食中毒の主な原因となる細菌は「じめじめ」した梅雨や気温の高い夏に増殖しやすいので、この時期は特に注意が必要です。味・匂いに変化はなく、気づかずに食べてしまった…ということもあるので、きちんと予防し、食中毒を起こさないよう注意しましょう。 【給食室での食中毒対策】 ①清潔な服装・マスクをつけ、しっかり手洗いをして次亜塩素酸ナトリウムで消毒しています。②野菜や果物は適切に洗浄・消毒。薬物野菜は3回洗っています。③果物やそれ以上加熱しない食品、調理済みの食品には手袋を使用しています。④食品は加熱後、温度計で中心部の温度を測っています(75℃で1分間以上)。⑤調理器具や食器、ふきん、スポンジなどは熱湯、または次亜塩素酸ナトリウムで消毒しています。また食器は80℃で60分殺菌しています。⑥包丁・まな板・器具等は用途別に分けて使用し、80℃で60分殺菌しています。				
むぎちゃ あんにんどうふ					