

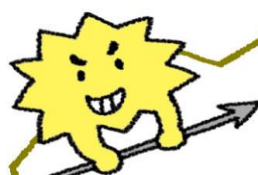


6月 給食献立表




築港ちどり保育園 令和 5年 6月 1日

| 日 | 曜 | 3歳未満児 10時のおやつ | 給食献立名 | 3時のおやつ |
|----|---|------------------|--|-------------------------|
| 1 | 木 | 牛乳 バナナ | ひじきとツナの豆腐つくね焼き、スパゲッティソテー、トマト、コーンスープ | 牛乳 あじさいゼリー |
| 2 | 金 | 牛乳 シガーフライ | 大豆入りカレーライス、フレンチサラダ、ウインナー、オレンジ | 牛乳 カリカリごぼう つぶつぶベジタブル |
| 3 | 土 | 牛乳 クッキー | ハムサンド、野菜スープ、バナナ | 牛乳 ビスケット |
| 5 | 月 | 牛乳 乳ボーロ | ミートローフ、マカロニサラダ、オニオンスープ、味付けのり | 牛乳 ジャムサンド |
| 6 | 火 | 牛乳 ルパンクラシカル | かき揚げ、土佐酢和え、はんぺんのすまし汁、バナナ | 牛乳 米粉のもちもちケーキ |
| 7 | 水 | 牛乳 アンパンマンビスケット | 鶏肉の中華風照り煮、ひじきの中華サラダ、わかめスープ、もも缶 | 牛乳 水ようかん |
| 8 | 木 | 牛乳 カルシウムせんべい | 豚肉のマーマレード炒め、金時豆、トマト、もずく入り味噌汁 | 牛乳 じゃが芋のキッシュ |
| 9 | 金 | 牛乳 スティックパン | そばろ丼、ナムル、ポークシュウマイ、パン缶 | 牛乳 小魚 バタークッキー |
| 10 | 土 | 牛乳 ビスケット | 肉みそうどん、キャベツの甘酢味、オレンジ | 牛乳 せんべい |
| 12 | 月 | 牛乳 マンナ | 筑前煮、キャベツとわかめの酢の物、ミートボール、メロン | 牛乳 人参ゼリー |
| 13 | 火 | 牛乳 エースコイン | ふわふわ煮、じゃが芋のおかか和え、トマト、昆布の佃煮 | 牛乳 ベーコンピラフ |
| 14 | 水 | 牛乳 ごませんべい | 魚のタルタル焼き、野菜ソテー、コンソメスープ | 牛乳 ホットドッグ |
| 15 | 木 | 牛乳 マリー | (3未・ひじきご飯)、鶏肉のさっぱり焼き、豆腐チャンプルー、キャベツの味噌汁 | 牛乳 バナナケーキ |
| 16 | 金 | 牛乳 アンパンマンビスケット | アンパンマンライス、鶏のから揚げ、新じゃがのスープ、パン缶 | 牛乳 ソフトせんべい |
| 17 | 土 | 牛乳 ビスケット | あんかけラーメン、さつま芋の甘煮、オレンジ | 牛乳 クッキー |
| 19 | 月 | 牛乳 乳ボーロ | 回鍋肉、ブロッコリーのゆかり和え、かきたま汁、もも缶 | 牛乳 チーズパン |
| 20 | 火 | 牛乳 カルシウムせんべい | 香味煮、ピーマンのおかか和え、ウインナー、納豆 | 牛乳 焼きうどん |
| 21 | 水 | 牛乳 シガーフライ | 鮭の塩焼き、新ごぼうとアスパラのきんぴら、豆乳汁、バナナ | 牛乳 くずもち |
| 22 | 木 | 牛乳 ルパンクラシカル | 鶏肉と野菜の甘酢味、きゅうりとコーンの和え物、すまし汁 | 牛乳 青のりクッキー |
| 23 | 金 | 牛乳 スティックパン | ビビンバ、焼き春巻き、トマト、中華スープ、みかん缶 | 牛乳 しょうゆせんべい |
| 24 | 土 | 牛乳 サブレ | スープスパゲッティ、コールスローサラダ、バナナ | 牛乳 ビスケット |
| 26 | 月 | 牛乳 マンナ | 魚のカレームニエル、ごまドレサラダ、刻み昆布のおかか和え、豆腐の味噌汁 | 牛乳 ツナコーントースト |
| 27 | 火 | 牛乳 エースコイン | チンジャオロース、粉ふき芋、手作りふりかけ、中華スープ | 牛乳 いちごババロア |
| 28 | 水 | 牛乳 バナナ | 鶏肉のピカタ、チャブチェ、トマト、コンソメスープ | 牛乳 スティックポテト |
| 29 | 木 | 牛乳 マリー | 魚の磯辺揚げ、彩り野菜のごま和え、すまし汁、もも缶 | 牛乳 中華風蒸しパン |
| 30 | 金 | 牛乳 ごませんべい | すき焼き丼、切り干し大根の酢の物、アンパンマンポテト、オレンジ | 牛乳 チーズ 味しらべ |



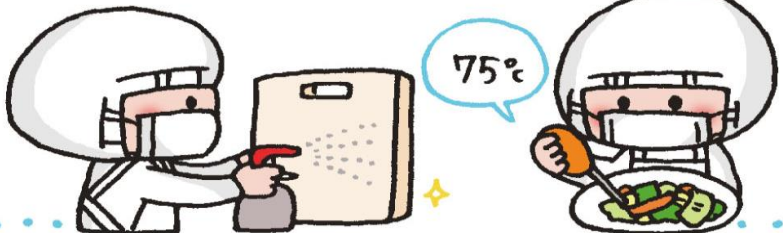
食中毒とは？

食中毒は細菌やウイルス、毒素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アルコール消毒します。
- ②野菜や果物は適切に洗浄、場合により消毒します。
- 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ます。
- ④食品は、加熱後、温度計で中心部の温度を測ります(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ます。
- ⑥包丁・まな板・器具等は用途別に分けて使用します。



アレルギーのある園児には、給食、おやつとも除去食や代替え食で対応しています。