6月 こんだてひょう



秦野市立こども園 (令和7年6月)

| 日曜 10時 | | | | | | | | |
|---|--------|-------|-----------|-----------------|--------------|----------------------------|----------------------------------|----------------|
| 10 | E 133 | 4.05± | 昼食 | | 0 11 | | | |
| 月 16 年乳 ジャーマンボテト風 中乳 スキムスルク 豚焼肉 粉ナーズ オレンジ 玉ねぎ グリーアスパラカス 3 3 3 3 2 ぎせい豆腐 リーアスパラスープ (トマト) ジャーマンボテト風 クラッカーサンド キ乳 卵 豆腐 豚焼肉 米 流 ごま油 砂糖 小麦 キュ にいたけ きゅうり サラダ 切干大根のスープ (パナナ) イキ乳 卵ュ点 豚焼肉 米 流 で 大けナ もやし 切干大根 のスープ (パナナ) 米 18 4 乳 2 変り豆腐のふわふわ煮 ラどん汁 (トマト) カルシウムラスク キ乳 切り身魚 服 塩 かえ粉 白ごま 人参 玉ねぎ トマト ねぎ 青のり カンレンチンス キ乳 切りり魚 服 水麦粉 白ごま 小麦 玉ねぎ トマト ねぎ 音のり キャベツのさっぱりサラダ 木 19 3 ーグルト 牛乳 卵 木 2 まね 19 1 ー イルン キャベツ かさっぱりサラダ 木 19 3 ー グルト キ乳 卵 木 2 まね 19 1 ー イルン 2 オース 19 1 まみ 2 まね 2 カーン 2 木 イン 2 まね 2 カーン 2 木 イン 2 まな 3 カーン 2 木 イン 2 まな 3 カーン 2 木 イン 2 まな 3 かま 2 ト イン 3 まな 3 ま | 口唯 | IO时 | _ | 乳 幼 児 副 食 | 3 時 | | | |
| 月 10 年乳 アイ・アトル | 2 | | | 鶏肉のマーマレード焼き | オレンジ、お菓子 | 牛乳 鶏もも肉 ベーコン | ・米 油 じゃがいも | 生姜 トマト キャベツ |
| 3 | 月 / 16 | 牛乳 | ~ m | ジャーマンポテト風 | 牛乳 | スキムミルク 豚挽肉 | ジャム | オレンジ 玉ねぎ |
| 火 中乳 もやしときゅうりのサラダ 切干大根のスープ (パナ) 中乳 ロースハム ベーコン クラッカー ジャム 切干大柱 いけ下大柱 かけ 切干大根のスープ (パナ) 水 18 牛乳 魚のカレー風味天ぷら 水皮 中乳 切り魚魚 節 株種 小麦的 白ごま 水麦 玉ねぎ トマト なり ラどん汁 (トマト) ホ 地戸 大水 大き 玉ねぎ トマト ねぎ 飛のり かっ たい ナーブルー 中乳 節 大き イベツのきっぱりサラダ 木 中乳 (ハイ) 会 | 月 | |) | アスパラス一プ(トマト) | | 粉チーズ | | グリーンアスパラガス |
| 火 切干大根のスープ (パナナ) チーズ 切干大根のスープ (パナナ) 4 魚のカレー風味天ぶら 凍り豆腐のふわふわ煮 うどん汁 (トマト) カルシウムラスク 牛乳 切豆腐 站も肉 砂チーズ 粒極 小麦粉 白ごま はり豆腐 含まも肉 砂チーズ 人参 玉和ぎ トマト ねぎ 青のり 5 ブルコギ風炒め キャベツのさつばりサラダ 味噌汁 (パイン缶) ナーズ 蒸しパン ・コーグルト 年乳 那 ** ごま油 小麦粉 ・ 大き エねぎ カーン缶 (パン缶) 人参 キャベツ きゅうり とーマン 玉ねぎ ・ カンロニフレンチサラダ ボテトスープ (オレン) 洋風ずし ・中乳 臨むも肉 ・カンガー (パン缶) ・イコン ・ 大き エねぎ 生姜 人参 ・ オレンジ トマヤシュース ・ ボアトスープ (オレン) ・大き エねぎ 生姜 人参 ・ オレンジ トマヤシュース ・ 大と のがいも 焼起 ・ オレンジ トマヤシュース ・ 大と のがいも 焼起 ・ オレンジ グリンピース ・米 であっ ごま油 ・ オレンジ グリンピース ・米 であっ ごま油 ・ オレンジ グリンピース 人参 きゅう3 玉ねぎ ・ オレンジ グリンピース ・カン の サーム ・ オレンジ グリンピース ・ 大き きゅう3 玉ねぎ ・ オレンジ グリンピース ・ 大き きゅう3 玉ねぎ ・ オレンジ グリンピース ・ 大き きゅう3 エねぎ ・ オレンジ グリンピース ・ 大き きゅう3 エねぎ ・ オレンジ グリンピース ・ 大き きゅう3 エねぎ ・ オレンジ グリンピース ・ 大き おき まかのり ・ オレンジ グリンピース ・ 大き きゅう3 エねぎ ・ オレンシ ヴィン ・ トランル ー かま粉 ・ アナー かま粉 ・ アナー かまり ・ カルー かまり エねぎ トマト・ ・ かと 油 しが ・ かと 油 ・ たいか か ・ たいか 油 ・ たいか ・ たい たい もと ・ 大き きゅう3 ・ たいか 砂油 ・ トーズ カレン・ ・ トーズ カレン・ ・ トーズ カレン・ ・ トーズ カレン・ ・ トーズ カレン・ ・ トーズ カレー ・ アナー シース オレン レニン・ ・ トーズ カレン・ ・ トーズ カレン・ ・ トーズ カレー ・ トーズ カレー ・ トーズ カレー ・ ・ トー | 3 | | (| ぎせい豆腐 | クラッカーサンド | 牛乳 卵 豆腐 豚挽肉 | ・米 油 ごま油 砂糖 | 人参 干ししいたけ きゅうり |
| ## 18 本乳 | 火 / 17 | 牛乳 | ~ ~ ~ | もやしときゅうりのサラダ | 牛乳 | ロースハム ベーコン | クラッカー ジャム | グリンピース バナナ もやし |
| 水 18 牛乳 凍り豆腐のふわふわ煮 うどん汁 牛乳 凍り豆腐 為もち肉 物チーズ 油 食ハ バター 物チーズ ねぎ 青のり 5 ブルコギ風炒め 木 19 キャベッのさっぱりサラダ 木 19 キャベッのさっぱりサラダ 木 19 中乳 ・米 ご来油 か変め ・ サース 12 人参 キャベッ きゅうり ・ サース 12 人参 キャベッ ・ サース 12 人参 キャベッ ・ サース 12 人参 キャベッ ・ サース 12 大参 キャベッ ・ オース 12 大参 キャス 12 大参 オース 12 大参 キャス 12 大参 オース 12 大参 オース 12 大参 きゅうり 12 大参 きゅうり 12 大参 きゅうり 12 大参 きゅうり 12 大学 大学 12 大学 12 大参 きゅうり 12 大学 12 | / 火 | | | 切干大根のスープ(バナナ) | | チーズ | | 切干大根 |
| 本 | 4 | | | 魚のカレー風味天ぷら | カルシウムラスク | 牛乳 切り身魚 卵 | 乾麺 小麦粉 白ごま | 人参 玉ねぎ トマト |
| 5 フルコギ風炒め 木 19 ヨーグルト 木 19 ヨーグルト ブルコギ風炒め 中乳 中乳 中乳 カウローフレンチサラダ ポテトスープ (オレゾン) 東藤向 駅 イナンジトナスープ (オレゾン) アナンカーン 中華 国コーンスープ (バイン缶) ナーズ蒸しパン 乗機 1 ・キャベツ きゅうり 乗機 1 ・キャベツ 乗機 6 ・ボラトスープ (オレゾン) 東接向 駅 1 ・キリ 1 ・キリ 1 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ | 水 / 18 | 牛乳 | | 凍り豆腐のふわふわ煮 | 牛乳 | 凍り豆腐 鶏もも肉 | 油 食パン バター | ねぎ 青のり |
| 末 | 水 | | うどん | うどん汁 (トマト) | | 粉チーズ | | |
| 大型 | 5 | | (| プルコギ風炒め | チーズ蒸しパン | ・ヨーグルト 牛乳 卵 | ・米 ごま油 小麦粉 | 人参 キャベツ きゅうり |
| 6 金 20 牛乳 | 木/19 | ヨーグルト | (m, m, m) | キャベツのさっぱりサラダ | 牛乳 | 豚肩ロース 味噌 チーズ | 油 砂糖 白ごま | ピーマン 玉ねぎ |
| 金 20 牛乳 マカロニフレンチサラダ ボテトスープ (オレンジ) を | 木 | | | 味噌汁 (パイン缶) | | 油揚げ スキムミルク | 焼麩 | コーン缶 パイン缶 |
| ## | 6 | | | 鶏肉のトマト煮 | 洋風ずし | ・牛乳 鶏もも肉 | ・バターロール 米 | 人参 玉ねぎ |
| 下の 下の 下の 下の 下の 下の 下の 下の | 金 / 20 | 牛乳 | | マカロニフレンチサラダ | 麦茶 | ツナ缶 ベーコン | 油 マカロニ じゃがいも | きゅうり きざみのり |
| 土 21 牛乳 野菜の煮物すまし汁 (パイン缶) 牛乳 油 砂糖 バイン缶 わかめ すまし汁 (パイン缶) 9 月 23 牛乳 厚揚げのそぼろ煮 バンサンスー 味噌汁 (オレンジ) ゼリー、お菓子 牛乳 生揚げ 豚挽肉 片栗粉 ゼリー 油 砂糖 じゃがいも カレンジ グリンピース 油 砂糖 じゃがいも 大力 にんにく トマト缶 しめじ サリンカーン 中華風コーンスープ (パナナ) ・牛乳 切り身魚 カスパゲティ 大豆 豚焼肉 ベーコン 大豆 豚焼肉 ベーコン 大麦 豚焼肉 ベーコン 大麦 豚焼肉 ベーコン 大麦 豚焼肉 ベーコン 大麦 水グゲライ 油 じゃがいも 大参 ミカン缶 きざみのり カリームコーム きざみのり カリームコーム きざみのり カリームコーム きざみのり カリームコーム トラ きかん かと カレールウ ごま油 カレーン名 大き カンム トラどん ナイ・ア・ア・ファンカーン 株式 イルウィンナー (ト゚マト) 塩も肉 まな粉 豆乳 牛乳 塩 大の きゅうり 本ペン 砂糖 食パン 塩 大の まねぎ トマト 小松菜 カラどん ナース・ノム 味噌 カラどん ナース・ノム 味噌 カラどん 大き エカぎ トマト 小松菜 カラどん 大き 大き 大き 中華和え 味噌汁 (カーンチーカス) 株菓子 中乳 鶏肉の甘辛煮 中華和え 味噌汁 (カーンチーカス) 株菓子 中乳 鶏肉の甘辛煮 中華和え 味噌汁 (カーンチーカス) 株菓子 中乳 鶏肉の甘辛煮 中華和え 味噌汁 (カーンチャップ アスパラサラダ 素茶 ・牛乳 ヨーグルト 米 小麦粉 油 パター 人参 玉ねぎ ドマン オレンジ レモンガ 大き 本の 大き かうり パイン缶 水ークチャップ アスパラサラダ 素茶 ・牛乳 ヨーグルト ・米 小麦粉 油 バター 人参 玉ねぎ キャベッ グリーンアスパラガス ブリーンアスパラガス ブリーンアスパラガス ブリーンアスパラガス | 金 | | | ポテトス一プ(オレンシ)) | | 豚挽肉 卵 | 小麦粉 砂糖 | オレンジ トマトジュース |
| 土 すまし汁 (パイン缶) 9 厚揚げのそぼろ煮 (プレッケ) ゼリー、お菓子 中乳 生揚げ 豚挽肉 中業 付リー 油 砂糖 じゃがいも カレンジ グリンピース 油 砂糖 じゃがいも カレンジ グリンピース 油 砂糖 じゃがいも カレンジ グリンピース 油 砂糖 じゃがいも 大豆 豚焼肉 ベーコン 小麦粉 パター 油 にんにく トマト缶 しめじ カームニエル 大豆 豚焼肉 ベーコン 小麦粉 パター 油 にんにく トマト缶 しめじ カームニンタープ (パナナ) ・牛乳 切り身魚 かん・マーガリン・ジャム 玉ねぎ 人参 パナナ 大豆 豚焼肉 ベーコン 小麦粉 パター 油 じゃがいも 人参 ミカン缶 きさみのり カレールウ ごま油 カビ・イツ 大きな 粉サンド コークルト 豚焼肉 卵 乾麺 片栗粉 ごま油 生姜 人参 コーン缶 塩焼肉 スキムミルク 砂糖 食パン 玉ねぎ トマト 小老粉 アライ 塩・乳 塩・丸 皮 亜 カロー クルト 塩・塩 カル カレールウ は カル | 7 | | (| 豚肉の味噌漬け焼き | お菓子 | 牛乳 豚肩ロース | ・米 じゃがいも 焼麩 | 玉ねぎ 生姜 人参 |
| 9 厚揚げのそぼろ煮 ゼリー、お菓子 牛乳 生揚げ 豚焼肉 ・米 春雨 ごま油 人参 きゅうり 玉ねぎ オレンジ グリンビース 油 砂糖 じゃがいも 10 人名ニエル 味噌汁 (オレンジ) ・中華風コーンスープ (ハナナ) ・中華風コーンスープ (ハナナ) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | ±/21 | 牛乳 | (m, m, m) | 野菜の煮物 | 牛乳 | 味噌 | 油 砂糖 | パイン缶 わかめ |
| 月 23 牛乳 (オレンジ) 牛乳 味噌 片栗粉 ゼリー 油 砂糖 じゃがいも 10 火 ムニエル チリコンカーン 中華風コーンスープ (パナナ) 和風スパゲテイ 表示 豚焼肉 ベーコンスキムミルク 卵 スパゲティ クリームコーン色 きさみのり カレールウ ごま油 かま キャベツ がよイルウィンナー (まかの) ・牛乳 観もも肉 ツナ缶 ウィンナー 物ゼラチン フレーノヨーグルト 豚焼肉 卵 乾麺 片栗粉 ごま油 生姜 人参 コーン岳 きな粉サンド オールシュウマイ 人参とコーンの甘辛煮 うどん汁 (トマト) きな粉サンド コーグルト 豚焼肉 卵 乾麺 片栗粉 ごま油 生姜 人参 コーン岳 独着 トマト 小松菜 13 金 27 牛乳 金 7 牛乳 第27 牛乳 金 77 キャパッ カビラチン フレーチラダ 味噌汁 (オレンジ) 株のケーキ 中乳 鰺 卵 油揚げ 米 小麦粉 油 人参 きゅうり パイン缶 (オレンジ) ・米 春雨 玉ねぎ ピーマン サーゲ 中乳 競も肉 ・米 春雨 現る によい クサーケーキの素 原油 で サーキ の素 によい クサーケーキの素 によい クサークチャップ アスパラサラダ 表茶 ド幕 コーグルト いま 本・ベッ グリーンアスパラガス グリーンアスパラガス グリーンアスパラガス グリーンアスパラガス グリーンアスパラガス グリーンアスパラガス グリーンアスパラガス | ± | | | すまし汁 (パイン缶) | | | | |
| 月 味噌汁 (オレンジ) 油 砂糖 じゃがいも 10 | 9 | | | 厚揚げのそぼろ煮 | ゼリー、お菓子 | 牛乳 生揚げ 豚挽肉 | ・米 春雨 ごま油 | 人参 きゅうり 玉ねぎ |
| 10 | 月 / 23 | 牛乳 | m m m | バンサンスー | 牛乳 | 味噌 | 片栗粉 ゼリー | オレンジ グリンピース |
| 火 24 牛乳 ナリコンカーン 中華風コーンスープ (パナナ) 麦茶 大豆 豚挽肉 ベーコン スキムミルク 卵 スパゲティ クリームコーン缶 きざみのり 水菓子、麦茶 ツナ缶 ウィンナー カルールウ ごま油 エねぎ キャベツ グレーブジュース 粉寒天 まな サール・ファンコーグルト 豚挽肉 卵 乾麺 片栗粉 ごま油 生姜 人参 コーン缶 諸挽肉 スキムミルク 粉糖 食パン エねぎ トマト 小松菜 キ乳 参り フライ サ乳 かんか 砂糖 食パン エねぎ トマト 小松菜 は サ乳 かんか 砂糖 キャベツ もやし 黄根缶 スキムミルク ホットケーキの素 レーズン オレンジ レモンオ カッナケーキの素 エねぎ ピーマン サー スルム 味噌 スキムミルク ホットケーキの素 レーズン オレンジ レモンオ 大多 きゅうり ホットケーキの素 エねぎ ピーマン 大多 は アナー 大き カー エカ カレース・アナー カス は 大き きゅうり パイン缶 味噌 ナ (パ・ク・カー) 大多 きゅうり パイン缶 は 東門 エねぎ ピーマン 大き 味噌汁 (パ・ク・カー) 大き きゅうり パイン缶 は 東門 エねぎ ピーマン 大き まねぎ キャベツ きゅうり パイン缶 は アナー・アスパラサラダ 表茶 豚肩ロース ロースハム は 砂糖 グリーンアスパラガス グリーンアスパラガス グリーンアスパラガス グリーンアスパラガス グリーンアスパラガス | 月 | | | 味噌汁(オレンシ゛) | | | 油 砂糖 じゃがいも | |
| 火 中華風コーンスープ (パナナ) スキムミルク 卵 スパゲティ クリーユコーン伝 きざみのり 11 ボールカー グレーブのあじさいゼリー・・牛乳 鶏もも肉 ・米 砂糖 油 じゃがいも かルールウ ごま油 かルールウ ごま油 カレールウ ごま油 ホイルウィンナー (ミカン缶) 大参 ミカン缶 きな粉サンド・コーグルト 豚挽肉 卵 乾麺 片栗粉 ごま油 生姜 人参 コーン缶 塩 ・ 大 ・ 大 ・ 大 ・ 大 ・ 大 ・ 大 ・ 大 ・ 大 ・ 大 ・ | 10 | | | ムニエル | 和風スパゲティ | ・牛乳 切り身魚 | ・食パン・マーガリン・ジャム | 玉ねぎ 人参 バナナ |
| 11 | 火 / 24 | 牛乳 | | チリコンカーン | 麦茶 | 大豆 豚挽肉 ベーコン | 小麦粉 バター 油 | にんにく トマト缶 しめじ |
| 水 25 牛乳 中乳 お風ツナサラダ お菓子、麦茶 ツナ缶 ウィンナー 物ゼラチン フレーンヨーグルト 小麦粉 カレールウ ごま油 ハ麦粉 ガレーブジュース 粉寒天 12 ボールシュウマイ 人参とコーンの甘辛煮 うどん汁 (トマト) きな粉サンド ・ヨーグルト 豚挽肉 卵 乾麺 片栗粉 ごま油 砂糖 食パン 塩き 人参 コーン缶 塩 大参とコーンの甘辛煮 うどん汁 (トマト) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 火 | | | 中華風コーンスープ(バナナ) | | スキムミルク 卵 | スパゲティ | クリームコーン缶 きざみのり |
| 水 | 11 | | | チキンカレー | グレープのあじさいゼリー | ・牛乳 鶏もも肉 | ・米 砂糖 油 じゃがいも | 人参 ミカン缶 きゅうり |
| 12 | 水 / 25 | 牛乳 | (m, m, m) | 和風ツナサラダ | お菓子、麦茶 | ツナ缶 ウィンナー | カレールウ ごま油 | 玉ねぎ キャベツ |
| 木 26 ヨーグルト 人参とコーンの甘辛煮 牛乳 鶏挽肉 スキムミルク 調もも肉 きな粉 豆乳 牛乳 砂糖 食パン 玉ねぎ トマト 小松菜 13 金 27 牛乳 鯵フライ フレンチサラダ 中乳 株のケーキ 中乳 鰺 卵 油揚げ ・米 小麦粉 油 人参 きゅうり ロースハム 味噌 パン粉 砂糖 キャベツ もやし 黄桃缶 スキムミルク ホットケーキの素 レーズン オレンジ レモン汁 ホットケーキの素 レーズン オレンジ レモン汁 カットケーキの素 サ乳 鶏肉の甘辛煮 中華和え 中華和え 中華和え 中華和え 中華和え 中華和え 中華和え 中華和え | 水 | | | ボイルウィンナー (ミカン缶) | | 粉ゼラチン プレーンヨーグルト | 小麦粉 | グレープジュース 粉寒天 |
| 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 | 12 | | | ボールシュウマイ | きな粉サンド | ・ヨーグルト 豚挽肉 卵 | 乾麺 片栗粉 ごま油 | 生姜 人参 コーン缶 |
| 13 | 木/26 | ヨーグルト | | 人参とコーンの甘辛煮 | 牛乳 | 鶏挽肉 スキムミルク | 砂糖 食パン | 玉ねぎ トマト |
| 金 4乳 ロースハム 味噌 パン粉 砂糖 キャベツ もやし 黄桃缶 味噌汁 (オレンジ) キ乳 ロースハム 味噌 パン粉 砂糖 キャベツ もやし 黄桃缶 ホットケーキの素 レーズン オレンジ レモン汁 ホットケーキの素 レーズン オレンジ レモン汁 土 28 牛乳 鶏もも肉 ・米 春雨 玉ねぎ ピーマン 中華和え 中華和え 中華和え 味噌汁 (パークチャップ マスパラサラダ) 大多 きゅうり パイン缶 ・米 小麦粉 油 バター 人参 玉ねぎ キャベツ ブリーンアスパラガス | 木 | | うどん | うどん汁 (トマト) | | 鶏もも肉 きな粉 豆乳 牛乳 | | 小松菜 |
| 金 味噌汁 (オレンジ) エキムミルク ホットケーキの素 レーズン オレンジ レモン汁 14 鶏肉の甘辛煮 牛乳 鶏もも肉 ・米 春雨 玉ねぎ ピーマン 土 中華和え 中華和え 中華和え 小パイン缶 ま 中学・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 13 | | | 鯵フライ | 桃のケーキ | 牛乳 鯵 卵 油揚げ | ・米 小麦粉 油 | 人参 きゅうり |
| 金 味噌汁 (オレンジ) スキムミルク ホットケーキの素 レーズン オレンジ レモン汁 14 第肉の甘辛煮 中華和え 中華和え 中華和え 中期 中華和え 中期 中華和え 中期 中期 小パイン缶 30 中乳 中華和え 中乳 中期 中期 小パイン缶 30 中乳 中期 中期 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ | 金 / 27 | 牛乳 | (m, m, m) | フレンチサラダ | 牛乳 | ロースハム 味噌 | パン粉 砂糖 | キャベツ もやし 黄桃缶 |
| 土 28 牛乳 中華和え (パイン缶) 牛乳 ツナ缶 味噌 焼麩 ごま油 砂糖 パイン缶 人参 きゅうり パイン缶 また ボークチャップ アスパラサラダ ヨーグルト、お菓子 ・牛乳 ヨーグルト 下線 コーグルト 下線 コーグルト 下線 コーズハム ごま油 砂糖 グリーンアスパラガス ブリーンアスパラガス | 金 | | | 味噌汁(オレンジ) | | スキムミルク | ホットケーキの素 | レーズン オレンジ レモン汁 |
| 土 中華和元 中華和元 中華和元 中華和元 中華和元 中華和元 小イン缶 土 味噌汁 (パイン缶) ヨーグルト、お菓子・牛乳 ヨーグルト ・米 小麦粉 油 バター 人参 玉ねぎ キャベツ 豚肩ロース ロースハム ごま油 砂糖 グリーンアスパラガス | 14 | | | 鶏肉の甘辛煮 | お菓子 | 牛乳 鶏もも肉 | ・米 春雨 | 玉ねぎ ピーマン |
| 土 味噌汁 (パイン缶) パイン缶 30 牛乳 ボークチャップ アスパラサラダ ヨーグルト、お菓子・牛乳 ヨーグルト ・米 小麦粉 油 バター 人参 玉ねぎ キャベツ 下スパラガス | ± / 28 | 牛乳 | mm m | 中華和え | 牛乳 | ツナ缶 味噌 | 焼麩 ごま油 砂糖 | 人参 きゅうり |
| 30 牛乳 ポークチャップ ヨーグルト、お菓子 ・牛乳 ヨーグルト ・米 小麦粉 油 バター 人参 玉ねぎ キャベッ 麦茶 豚肩ロース ロースハム ごま油 砂糖 グリーンアスパラガス | | | | | | | | パイン缶 |
| 30 牛乳 アスパラサラダ 麦茶 豚肩ロース ロースハム ごま油 砂糖 グリーンアスパラガス | | | | | ヨーグルト、お菓子 | ・牛乳 ヨーグルト | ・米 小麦粉 油 バター | 人参 玉ねぎ キャベツ |
| | 30 | 牛乳 | mm m | アスパラサラダ | | | ごま油 砂糖 | グリーンアスパラガス |
| | | | | | | 豆腐 ベーコン | | ねぎ ミカン缶 |

[※]献立は都合により変更する場合があります。

印は乳児のみ

[※]裏面もご覧ください。

給食だより



6月に入り梅雨の季節となりました。気温や湿度が上昇し、体調を崩しやすくなります。これから、夏に向け て過ごしにくい日も増えてきます。規則正しい生活を心掛け、健康な毎日を過ごしましょう。

* * 食中毒に気を付けましょう * * *

6月~9月の夏場は食中毒が多い時期です。食中毒とは、食品に付着した細菌やウィルスが原因で起こる感染症です。腹痛や下痢、吐気、嘔吐、発熱などが主な症状です。抵抗力が弱いと重症化し、命に関わることもありますので、食事の準備をする時など、常に予防を心掛けましょう。

pointl 食品の購入

- ◆食品を買うときは、買い物の最後に。 日用品は先に買い、その後に生鮮食品や冷蔵・冷凍が 必要なものを買いましょう。
- ◆肉や魚介類、卵、野菜などの生鮮食品は新鮮なもの を。表示のある食品は消費期限などを確認しましょう。
- ◆購入した肉や魚は、ポリ袋などに入れましょう。 肉や魚から出る汁が他の食品に付くことを防ぐためで す。また、できれば保冷剤(氷)などと一緒に持ち帰り ましょう。

point3 調理前·調理中

◆基本は手洗い。

食材や食器にさわる前や、生の肉、魚、卵にさわった 後、料理の途中でトイレに行ったり、ゴミ箱をさわっ た後などは忘れずに手を洗いましょう。

- ◆生のままで食べる野菜や果物など、よく洗いましょう。 加熱をする食品は十分に加熱をしましょう。
- ◆冷凍食品の解凍は、冷蔵庫で行いましょう。一度解 凍してしまった食品はなるべく早く使い切りましょう。
- ◆包丁やまな板を使う時は、先に生野菜など加熱しない食品を切り、生の肉や魚は後で切りましょう。包丁やまな板は別々に使い分けると安全です。

point2 食品の保存

- ◆帰ったら、表示を確認して冷蔵庫や冷凍庫へ。 食品には、その種類によって適切な保存方法があ ります。常温保存できる食品であっても、高温に なりやすい場所、日があたる場所、湿気が多い場 所に保存するのは避けましょう。
- ◆開封、開栓した食品は、表示されてる期限に関係なく早めに使い切りましょう。

point4 食事中・食事後

- ◆調理された食品は早めに食べましょう。 作った料理は、長時間、室温で放置しないように しましょう。 調理後にすぐに食べられないよう なら、室温に放置せず、冷めてから冷蔵庫に入れ ましょう。小分けにすると早く冷めます。冷蔵庫 に入れる際は、箸をつける前に別の容器や食器に 分け、フタやラップをしてから入れましょう。
- ◆作り置きの料理を食べる場合は、十分に加熱を しましょう。時間が経ち過ぎたり、においや味が 変だなと感じたら、食べずに捨てましょう。
- ◆温めなおすときも十分に加熱しましょう。目安 は80℃以上です。

(参考:農林水産省HP,厚生労働省HPより)

今月の献立より 材料(4人分) スキムミルク 大 I (6g) 水 大 I (15g) 砂糖 大 I (9g) 屷 15 g レモン汁 小1/2 サラダ油 大1/2 ホットケーキの素 60g 2 5 g 黄桃缶

桃のケーキ

作り方

- ①黄桃缶はペーパータオルで水気を取り、5mm角に切る。
- ②ボウルに水、スキムミルクを入れ溶く。
- ③砂糖、卵、レモン汁、サラダ油を②に加え、よく混ぜる。
- ④③にホットケーキの素と①の桃、レーズンを加え、混ぜる。
- ⑤アルミカップ又は型に流し入れ、焼く。

(目安 : |70℃で|5分位)

