給食だより

6月の献立

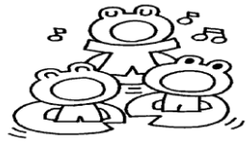
月	火	水	木	金	土
				1	2
				雑穀米・みそ汁 ポークビーンズ きゅうりとわかめの酢の物 ☆パウンドケーキ・牛乳	卵チャーハン オクラスープ 夏みかん ☆梅ちりおにぎり
4	5	6	7	8	9
麦ごはん・みそ汁 野菜そぼろ丼 長いものさっぱり漬け ☆牛乳寒天	冷やしサラダソーメン じゃがいものそぼろ炒め りんご ☆鮭・わかめおにぎり	雑穀米・すまし汁 すり身団子のケチャップ 切り干し大根の炒り煮 ☆豆腐もち・牛乳	わかめご飯・牛乳 ナスと鶏のみそ炒め かきたま汁 ☆フルーツきんとん	雑穀米・夏の豚汁 赤魚の煮つけ ほうれん草のしらす和え ☆豆のお好み焼き・牛乳	カレー味ビーフン きゅうりの昆布和え ヨーグルト ☆オレンジゼリー
11	12	13	14	15　お誕生会	16
麦ごはん・りんご ドライカレー 小松菜の納豆和え ☆おから蒸しパン・牛乳	雑穀米・みそ汁 豚カツ・ゆで野菜 人参グラッセ・牛乳 ☆ホットトマト	雑穀米・バナナ マーボー豆腐 きゅうりの華風サラダ ☆りんごケーキ・牛乳	ごぼうの混ぜご飯 焼きシシャモ・スープ さつまいものレモン煮 ☆ピーチゼリー	麦ごはん 冷や汁・メロン ほうれん草とベーコンソテ ☆大根もち・牛乳	フレンチトースト ヨーグルトサラダ コーンスープ ☆昆布おにぎり
18	19	20	21	22	23
麦ごはん 野菜そぼろ丼 長いものさっぱり漬け みそ汁 ☆牛乳寒天	冷やしサラダソーメン じゃがいものそぼろ炒め りんご ☆鮭。わかめおにぎり	雑穀米 すり身団子のケチャップ 切り干し大根の炒り煮 すまし汁 ☆豆腐もち・牛乳	わかめご飯 ナスと鶏のみそ炒め かきたま汁 牛乳 ☆フルーツきんとん	雑穀米 赤魚の煮つけ ほうれん草のしらす和え 夏の豚汁 ☆煮豆のお好み焼き・牛乳	カレー味ビーフン きゅうりの昆布和え ヨーグルト ☆オレンジゼリー
25	26	27	28	29	30
麦ごはん・りんご ドライカレー 小松菜の納豆和え ☆おから蒸しパン・牛乳	雑穀米・みそ汁 豚カツ・ゆで野菜 人参グラッセ・牛乳 ☆ホットトマト	雑穀米・バナナ マーボー豆腐 きゅうりの華風サラダ ☆りんごケーキ・牛乳	ごぼうの混ぜご飯 焼きシシャモ・スープ さつまいものレモン煮 ☆ピーチゼリー	麦ごはん 冷や汁・メロン ほうれん草とベーコンソテ ☆大根もち・牛乳	フレンチトースト ヨーグルトサラダ コーンスープ ☆昆布おにぎり

☆食材等の関係で献立が代わることもあります。
☆おやつは預かり保育（延長）の子どもたちのみとなります。

子供の家幼稚園

2018年

6月です

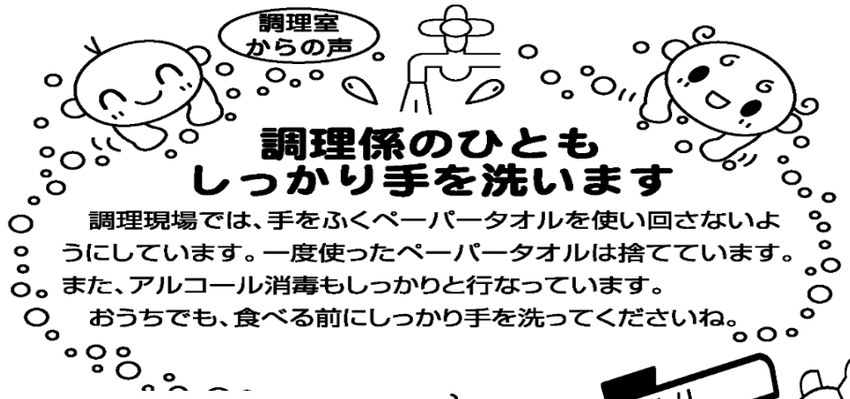


食事前に、必ず手を洗いましょう

ジメジメ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、特に食中毒に気をつけましょう。まずは手洗いから。

園では必ず食事前に行っています。おうちでもしっかり手を洗っているかそばで見ていてあげてください。爪の中まで清潔なら好ましいですね。

給食室では・・・・



調理室だより

気をつけている細菌類

調理現場では、どんな食材にも、十分に火を通しています。

- 黄色ブドウ球菌／60度以上で、30～60分間の加熱
- O157／75度以上で、1分間の加熱
- ノロウイルス／85度以上で、1分間の加熱
- カンピロバクター／60度以上で、1分間の加熱

ご家庭でも参考にしてください。

今月の一品レシピを紹介します。

切り干しの炒り煮（大人二人分）

切り干し大根４０ｇ・油揚げ60ｇ・人参20ｇ・さつま揚げ40ｇ・きぬさや９ｇ・油４ｇ
砂糖９ｇ・しょうゆ９ｇ・みりん９ｇ

①切り干し大根は戻しておく。油揚げはお湯で油抜きする。野菜はせん切り
②鍋に油を入れ人参、大根、油揚げ、さつま揚げを炒め調味する。