

# 給食だより

子供の家幼稚園



6月です

2022年

## 6月の献立

月	火	水	木	金	土
		1 せんべい・牛乳	2 ヨーグルト	3 フレーク・牛乳	4
		雑穀米 ローストチキン マセドアンサラダ みそ汁 ☆バナナムース	雑穀米 ポークビーンズ きゅうりとわかめの酢の物 果物・牛乳 ☆鬼まんじゅう	雑穀米 豚肉のしょうが焼き みそ汁 牛乳 ☆おにぎり	フレンチトースト ソーセージのポトフ ヨーグルト ☆ばんちゃん・せんべい
6 バナナ・牛乳	7 チーズ	8 せんべい・牛乳	9 ヨーグルト	10 フレーク・牛乳	11
冷やし中華 じゃがいものそぼろ煮 果物 牛乳 ☆おにぎり	麦ごはん 冷汁 ほうれん草とベーコン炒め 果物・牛乳 ☆おからドーナツ	雑穀米 肉豆腐 さきいかのサラダ ヨーグルト ☆りんごケーキ	雑穀米 豚カツ きゅうりの中華風サラダ みそ汁・牛乳 ☆おにぎり	雑穀米 厚焼き卵 キャベツのフレンチ和え もずくスープ・牛乳 ☆チーズ蒸しぼん	焼き豚チャーハン トマトスープ バナナ ☆クロワッサン
13 バナナ・牛乳	14 ヨーグルト	15 せんべい・牛乳	16 チーズ	17 おたんじょう会	18
ゆかりご飯 なすと鶏肉のみそ炒め 豆腐のすまし汁 果物・牛乳 ☆じゃがいものパンケーキ	麦ごはん ドライカレー ほうれん草とコーンナムル フルーツポンチ・牛乳 ☆おにぎり	雑穀米 ローストチキン マセドアンサラダ みそ汁 ☆バナナムース	雑穀米 ポークビーンズ きゅうりとわかめの酢の物 果物・牛乳 ☆鬼まんじゅう	雑穀米 豚肉のしょうが焼き みそ汁 牛乳・一口ゼリー ☆おにぎり	フレンチトースト ソーセージのポトフ ヨーグルト ☆ばんちゃん・せんべい
20 バナナ・牛乳	21 チーズ	22 せんべい・牛乳	23 ヨーグルト	24 フレーク・牛乳	25
冷やし中華 じゃがいものそぼろ煮 果物 牛乳 ☆おにぎり	麦ごはん 冷汁 ほうれん草とベーコン炒め 果物・牛乳 ☆おからドーナツ	雑穀米 肉豆腐 さきいかのサラダ ヨーグルト ☆りんごケーキ	雑穀米 豚カツ きゅうりの中華風サラダ みそ汁・牛乳 ☆おにぎり	雑穀米 厚焼き卵 キャベツのフレンチ和え もずくスープ・牛乳 ☆チーズ蒸しぼん	焼き豚チャーハン トマトスープ バナナ ☆クロワッサン
27 バナナ・牛乳	28 チーズ	29 せんべい・牛乳	30 ヨーグルト		
ゆかりご飯 なすと鶏肉のみそ炒め 豆腐のすまし汁 果物・牛乳 ☆じゃがいものパンケーキ	麦ごはん ドライカレー ほうれん草とコーンナムル フルーツポンチ・牛乳 ☆おにぎり	雑穀米 魚の香のみそ焼き いんげんのごまマヨ和え コーンスープ ☆グレープゼリー	雑穀米 肉団子のケチャップ煮 ブロッコリーのごま酢和え りんご ☆ジャムサンド		

蒸し暑い日が増えてきました。

この時期は食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすい時期です。手洗いをしっかり行い、食品の取り扱いにも十分気をつけて元気に過ごしましょう。食中毒予防にも日頃の生活を整えて、免疫力を高めましょう。

☆給食にもだいぶん慣れてきた子供たちです (\*^▽^\*)  
ご家庭で話題にあがってるでしょうか？  
幼稚園では…

給食の調理工夫

**「食べきった!」完食の達成感**  
苦手な子どもが多い食べ物は、調理段階で分量を減らしておき、「食べきった」という完食の達成感を得てもらっています。

**全部食べた!!**

「好きな食べ物は、無理には食べさせないようにしています。「また今度同じメニューが出たときには、もうひと口多く食べられるようにがんばらうね」と、声をかけています。

**「次はもうひと口」**

☆今月は、海っこぶしを使って、夏向きの”冷や汁”をメニューに入れてみました。お楽しみに(´-`)

☆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。