

◎今月の給食目標：食前の手洗いと食後の口すすぎ  
口すすぎを正しく身につけよう

# 6月の給食献立表

★23日のお誕生日会は  
チーズハンバーグ、サラダ、  
コーンスープです。  
おやつは いちごクレープ  
です

曜	月曜	火曜	水曜	木曜	金曜	土曜
日	5/30・13日・27日	5/31・14日・28日	1日・15日・29日	2日・16日・*30日	3日・17日・7/1	4日・18日・7/2
給食	鯖のカレー風味焼き おかか和え かき玉汁	プルコギ みそ汁	ひじき豆 すまし汁	鶏肉のさっぱり煮 みそ汁	高野豆腐の ふわふわ煮 ツナサラダ	いんげんのそぼろ丼 スープ
給食	鯖 生姜汁、醤油（濃） 酒、片栗粉 カレー粉、油 ピーマン ハム、もやし ポン酢、花かつお たまご 白菜 三つ葉 片栗粉 出汁鰹、醤油	牛肉 玉ねぎ 人参 ピーマン もやし たけのこ、油 焼肉のたれ（甘口） 麩 わかめ 青ネギ 出汁鰹 味噌	ひじき 鶏ミンチ 大豆（水煮）、人参 油揚げ 醤油 砂糖 油 なめこ 三つ葉 豆腐 出汁鰹 醤油	鶏肉 人参 ごぼう こんにやく うずら卵 生姜、三温糖 みりん、醤油 醤油（濃）、酢、油 玉ねぎ わかめ 油揚げ 味噌、出汁鰹	高野豆腐 干し椎茸 人参 たまご 三つ葉 出汁鰹、みりん 砂糖、醤油、酒 ツナ缶 きゅうり もやし ポン酢 油	いんげん 豚ミンチ 酒 ピーナツバター 味噌 みりん 塩 油 たまご わかめ ニラ 中華スープ、醤油
10時	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク
3時	牛乳 りんごゼリー	牛乳 豆腐きな粉ドーナツ	牛乳 果物 せんべい	牛乳 もちもちチーズパン (30日は「水無月」です)	牛乳 お好み焼き	お菓子

★6月4日は「虫歯予防の日」  
食後はきれいに歯をみがきましょう！

●23日(木)がお誕生日会になります。

曜	月曜	火曜	水曜	木曜	金曜	土曜
日	6日・20日	7日・21日	8日・22日	9日・*23日	10日・24日	11日・25日
給食	ちくわの天ぷら ごま和え みそ汁	鶏レバーの生姜煮 かぼちゃサラダ すまし汁	鰹のごまだれ焼き 和え物 みそ汁	ミックスオムレツ サラダ スープ	豚肉とトマトの 梅肉炒め すまし汁	ミートスパゲティ スープ
給食	ちくわ 天ぷら粉 油 ブロッコリー ツナ缶 ごま 醤油 砂糖 鶏肉 玉ねぎ 小松菜 出汁鰹、味噌	鶏レバー、生姜 砂糖、醤油（濃） みりん、酒 かぼちゃ ハム きゅうり レーズン マヨネーズ、酢 はんぺん ほうれん草 出汁鰹 醤油	鰹（短冊） 酒、みりん 醤油 ごま 小松菜 えのき 砂糖、醤油 キャベツ 油揚げ もやし ニラ 出汁鰹、味噌	たまご ベーコン じゃがいも、コーン缶 人参、パセリ（乾） 塩、ケチャップ、油 りんご キャベツ マヨネーズ 玉ねぎ 人参 ピーマン 醤油、コンソメ	豚肉 小松菜 ミニトマト 梅干し 醤油 ごま油 油 大根 人参 青ネギ 出汁鰹 醤油	スパゲティ 合挽きミンチ 玉ねぎ 人参 ホールトマト缶 ケチャップ コンソメ、油 粉チーズ わかめ 青ネギ コンソメ 醤油、ごま油
10時	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク	スキムミルク
3時	牛乳 果物 かりんとう	牛乳 あじさいヨーグルト	牛乳 梅ヶ枝もち風	牛乳 はんぺんおやき	牛乳 いちご蒸しパン	お菓子

## きゅうしょくしつより

※成長著しい大切な年齢です。「朝食」は毎日きちんと  
食べさせてあげましょう。

### 《 食中毒に気をつけましょう 》

予防三原則 “付けない・増やさない・殺菌する”

○食中毒は夏場に限らず一年中起きていますが、夏は特に温度が高く、菌が増えるスピードが速くなるので、  
いつも以上に注意が必要です。

★食中毒の症状★  
下痢・腹痛・頭痛  
・発熱・おう吐

- ①特に、抵抗力の弱い子どもの場合は、少しの菌でも発病します。肉や卵などの生食はやめ、十分加熱しましょう。
  - ②作った料理はすぐに食べましょう。
  - ③手洗い・うがいを必ずしましょう。
- 生活のリズムを整え、排便の習慣をつけておくことも、食中毒の予防にとっても大切です。  
家庭でも、食中毒の予防を心掛けてください。

