

6月



きゅうしょくだより



認定こども園 旭ヶ丘保育園 令和元年

月	火	水	木	金	土
<p>◎毎日、果物がつきます。 ◎(土)はおにぎりの日です。(3・4・5歳児) ◎手作りお弁当は、3・4・5歳児です。</p>				<p>予定献立</p>	<p>1 プチハンバーグ スパサラダ みそ汁(玉ねぎ、わかめ)</p>
				10時のおやつ(未満時)	牛乳
				3時のおやつ(全園児)	牛乳 せんべい
<p>3<手作り弁当> ゴマだれ肉団子 レタスサラダ みそ汁(豆腐、わかめ)</p>	<p>4 カレーライス 和風サラダ 春雨と卵のスープ</p>	<p>5 なすと豚肉のみそ炒め きゅうりとしらすの 酢の物 みそ汁(じゃが芋、いんげん)</p>	<p>6 ジャージャー麺 大根サラダ 野菜スープ</p>	<p>7 カレイの煮付け ひじきのレモンサラダ けんちん汁</p>	<p>8<運動会></p>
りんごジュース フルーチェ	牛乳 牛乳 米粉のバナナケーキ	牛乳 スキムミルク チーズケーキパー	飲むヨーグルト スキムミルク やみつきトースト	りんごジュース 牛乳 カスタードドック	
<p>10 生揚げとピーマンの 甘酢炒め 和風ツナキャベツサラダ みそ汁(もやし、ニラ)</p>	<p>11 トマ玉丼 豆腐ときゅうりの 塩昆布和え みそ汁(長芋、ニラ)</p>	<p>12 ちくわの磯部揚げ 春雨サラダ みそ汁(キャベツ、油あげ)</p>	<p>13 ナポリタンスパゲティ シーザーサラダ チンゲン菜とえのきのスープ</p>	<p>14 鮭の甘塩焼き ふきとさつま揚げの煮物 せんべい汁</p>	<p>15 メンチカツ 野菜サラダ みそ汁(ふのり、豆腐)</p>
りんごジュース スキムミルク パン耳かりんとう	牛乳 フルーツヨーグルト	牛乳 麦茶 ゆべし	飲むヨーグルト 牛乳 玄米パン	牛乳 麦茶 フライドポテト	りんごジュース 牛乳 せんべい
<p>17 ラタトゥイユ キャベツとハムのサラダ ニラ玉スープ</p>	<p>18 スタミナ納豆丼 きゅうりとちくわの 和え物 もずくスープ</p>	<p>19 なすと豚肉のみそ炒め きゅうりとしらすの 酢の物 みそ汁(じゃが芋、いんげん)</p>	<p>20 焼きそば 水菜とササミの梅サラダ 中華スープ</p>	<p>21 鯖の南蛮づけ 引き昆布の煮物 具沢山だし活スープ</p>	<p>22 プチハンバーグ スパサラダ みそ汁(玉ねぎ、わかめ)</p>
りんごジュース 牛乳 マーブルパン	牛乳 フルーツポンチ	牛乳 麦茶 きなこマカロニ	飲むヨーグルト 麦茶 おにぎり	りんごジュース スキムミルク ゴマクッキー	牛乳 りんごジュース せんべい
<p>24 生揚げとピーマンの 甘酢炒め 和風ツナキャベツサラダ みそ汁(もやし、ニラ)</p>	<p>25 豚みそ丼 春雨の酢の物 みそ汁(長芋、ニラ)</p>	<p>26<誕生会> カラフルごはん えびフライ ツナコーンサラダ トマトと卵のスープ</p>	<p>27 冷やしきつねうどん さつま芋の甘煮 豆腐ときゅうりの 塩昆布和え</p>	<p>28 ちくわの磯部揚げ 春雨サラダ みそ汁(キャベツ、油あげ)</p>	<p>29 メンチカツ 野菜サラダ みそ汁(ふのり、豆腐)</p>
りんごジュース スキムミルク チーズ蒸しパン	牛乳 牛乳 パウムクーヘン	飲むヨーグルト なめらかプリン	りんごジュース 牛乳 ハムサンド	牛乳 スキムミルク 小松菜スコーン	りんごジュース 牛乳 せんべい



誕生会 6月26日



作り弁当 6月3日

*** 家庭での食中毒対策 *** できることから見直してみましよう。

- 1、食品は新鮮なものから選ぶ
- 2、肉や魚は汁がもれないよう、購入時に個別にビニール袋に入れ、冷蔵庫へ。
- 3、冷凍食品は室温での解凍は避け、電子レンジや冷蔵庫で解凍。
- 4、まな板と包丁は「生肉・加熱用鮮魚など加熱する食材用」と、「サラダ用野菜や調理済食品など加熱しないで食べる食材用」の2つを使用。
- 5、電子レンジを使用する時は均一に加熱。
- 6、キッチンには整理整頓・清潔に！