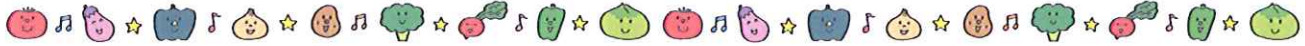


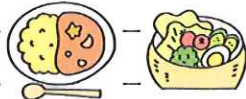



6月の献立表

令和6年5月31日発行 鳥海保育園

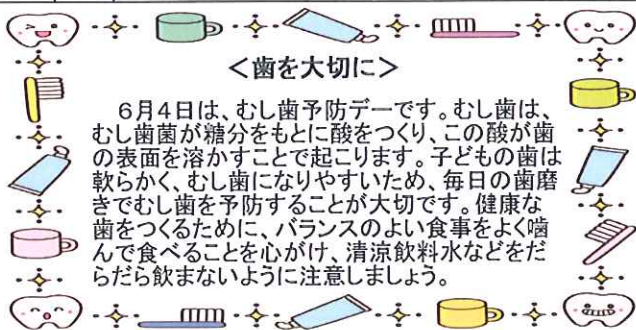
～給食目標～
 ゆっくりとよく噛んで
 食べましょう。
 ※行事、材料の都合などにより、献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。



日	曜日	献立	備考
1	土	かきたまうどん・フルーツ	
3	月	焼き魚・野菜のごま和え・オレンジ・豚汁	☆手作りおやつ ・蒸しパン
4	火	エビカツ・ひじきの炒り煮・バナナ・えのきの味噌汁	☆カミカミデー ・フランスパン
5	水	鶏肉の甘辛煮・ツナサラダ・ゼリー・けんちん汁	
6	木	肉じゃがが煮・ベビードック・バナナ・すまし汁	
7	金	ポークカレー・コールスローサラダ・パイナップル・牛乳	
8	土	きのこうどん・フルーツ	
10	月	豚肉のチャプチェ・シュウマイ・ゼリー・中華スープ	
11	火	鯖の味噌煮・野菜のナムル・パイナップル・大根の味噌汁	
12	水	△△メンチカツ・ポテトサラダ・卵焼き・ブロッコリー・オレンジ	☆おにぎりデー
13	木	アスパラ肉巻き・スパゲッティサラダ・バナナ・チンゲン菜スープ	☆カミカミデー ・するめ
14	金	ミートボールカレー・中華風サラダ・あじさいゼリー	
15	土	肉うどん・フルーツ	
17	月	切り干し大根煮・チーズちくわ揚げ・パイナップル・ポタージュスープ	
18	火	スパゲッティミートソース・鉄骨サラダ・キウイフルーツ・スープ	☆ごはんのいない日
19	水	つくね焼き・じゃが芋のカレーソテー・メロン・チンゲン菜スープ	
20	木	麻婆豆腐・キッシュ・ヨーグルト・すまし汁	
21	金	白身フライ・ブロッコリー和え・昆布佃煮・オレンジ・もやしの味噌汁	
22	土	きつねうどん・フルーツ	
24	月	ハンバーグ・ナポリタン・青のりポテト・ゼリー・卵スープ	
25	火	カエルパン・トマトサラダ・仲良しざし・フルーツヨーグルト・豆腐スープ	☆ごはんのいない日 ☆手作りおやつ・パリパリピザ
26	水	鶏のから揚げ・おひたし・しらすふりかけ・オレンジ・大根の味噌汁	
27	木	豚肉となすの味噌炒め・春巻き・キウイフルーツ・ラーメン汁	
28	金	～以上児満足～ 未満児は給食があります。お楽しみに！	
29	土	五目うどん・フルーツ	

<歯を大切に>

6月4日は、むし歯予防デーです。むし歯は、むし歯菌が糖分をもとに酸をつくり、この酸が歯の表面を溶かすことで起こります。子どもの歯は軟らかく、むし歯になりやすいため、毎日の歯磨きでむし歯を予防することが大切です。健康な歯をつくるために、バランスのよい食事をよく噛んで食べることを心がけ、清涼飲料水などをだらだら飲まないように注意しましょう。



～食中毒に気をつけて～

ジメジメとして気温が高いこれからの季節は、細菌が繁殖し、食中毒がおきやすくなります。食中毒予防の基本は、「菌を付けない」こと。トイレの後や食事の前には、石けんで手を洗う習慣をつけましょう。食品を保存する場合には冷蔵庫を過信せず、できるだけ早く食べるようにしましょう。

