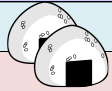
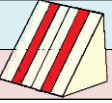


移行食献立

日曜	献立	主食	おやつ	
1 金	お弁当の日		スティックパン	果汁
2 土	肉うどん、ヨーグルト和え	めん		
3 日				
4 月	肉団子と野菜のうま煮、ブロッコリーとにんじんのサラダ、スープ	ごはん	マヨチー蒸しパン	牛乳
5 火	鶏肉のクリーム煮、ツナときゅうりのサラダ	ごはん	バナナ・ゼリー	お茶
6 水	親子煮、ゆかり和え、すまし汁	ごはん	金魚すくいゼリー	牛乳
7 木	ジャーマンポテト、納豆、みそ汁、バナナ	ごはん	ジャムサンド	牛乳
8 金	カレーライス、にんじんサラダ、ひとくちゼリー	ごはん	うどん	お茶
9 土	鮭ごはん、豚汁、オレンジ	ごはん		
10 日				
11 月				
12 火	ひじきご飯、みそ汁、バナナ	ごはん	ゼリー・せんべい	牛乳
13 水	豚肉と野菜の中華風、スープ、ひとくちゼリー	ごはん	プリン・せんべい	牛乳
14 木	すき煮、みそ汁、オレンジ	ごはん	ゼリー・せんべい	牛乳
15 金	チャーハン風まぜごはん、スープ、ひとくちゼリー	ごはん	ヨーグルト・せんべい	牛乳
16 土	肉うどん、オレンジ	めん		
17 日				
18 月	鶏肉のトマト煮、ポテトサラダ、スープ	ごはん	うどん	お茶
19 火	ドライカレー風、キャベツとコーンのサラダ、スープ	ごはん	りんご・ゼリー	お茶
20 水	じゃがいものそぼろ煮、納豆、みそ汁	ごはん	バナナ	お茶
21 木	かぼちゃのそぼろ煮、お浸し、みそ汁	ごはん	ジャムサンド	牛乳
22 金	トマトピラフ風まぜごはん、小松菜のサラダ、スープ	ごはん	焼じゃが	牛乳
23 土	ハヤシライス、オレンジ	ごはん		
24 日				
25 月	炒り鶏、ツナひじきサラダ、みそ汁	ごはん	コーンブレッドロールパン	牛乳
26 火	鶏肉のトマト煮、磯香サラダ、バナナ	ごはん	ふかし芋	牛乳
27 水	ツナポテト、おかか和え、納豆、みそ汁	ごはん	バナナ	お茶
28 木	チャーハン風まぜごはん、にんじんサラダ、レタススープ	ごはん	ジャムサンド	お茶
29 金	じゃがいものグラタン風、キャベツのスープ、ゆかりご飯、オレンジ	ごはん	ゼリーフルーツのせ	牛乳
30 土	肉じゃが、みそ汁、オレンジ	ごはん		
31 日				

ちよっとモ

食中毒に注意！

夏場(6月～8月)は食中毒が増殖しやすい時期です。
カンピロバクター・腸管出血性大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌といった細菌による食中毒が発生しています。これらの細菌は高温多湿な環境で活発に増殖するため夏場に食中毒が発生しやすくなります。
食中毒予防の三原則である、食中毒菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」を守って食中毒を予防しましょう。

・**つけない**
手洗いを徹底する

・**増やさない**
食品は低温で保存し、調理後は速やかに冷却する

・**やっつける**
食材は中心部まで十分に加熱する

これらの点に注意して夏場も安全に食事を楽しみましょう！