



幼児食献立表



日 1日	月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日	土 7日
米飯 肉じゃが キャベツのごまネーズサラダ マスカットゼリー みそ汁 (白玉麩・ふのり)	米飯 鶏肉の照り焼き あんかけ卵豆腐 森永カルシウムヨーグルト みそ汁 (大根・葉大根)	米飯 タラの味噌マヨ焼き ラザニア風稲庭うどん フルーチェ メロン味 コンソメスープ (キャベツ・えのき)	米飯 おさかなふりかけ 豚肉のケチャップ炒め アスパラベーコン炒め ピーチゼリー みそ汁 (かぶ・オクラ)	米飯 親子煮 3色野菜のおかか炒め 野菜&果実 グレープ みそ汁 (白菜・しいたけ)	米飯 鮭チーズフライ マリネ風サラダ プリン みそ汁 (高野豆腐・いんげん)	米飯 麻婆豆腐 もやしの胡麻しょうゆ和え 果物缶 (フルーツミックス) 中華スープ (わかめ・コーン)
牛乳ケーキ	スイートポテト	クレープ (ストロベリー)	フルーツヨーグルト	カスタードワッフル	コーンポタージュせん ビスコ (ミルククリーム)	クリームパン
8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
米飯 鶏肉のちゃんちゃん焼き ほうれん草ツナサラダ レアチーズイチゴ みそ汁 (オクラ・えのき)	米飯 カレーのみぞれあんかけ 根菜のきんぴら ジョア みそ汁 (玉ねぎ・あおさ)	しょうゆラーメン 餃子 人参しりしり (ツナ) 青りんごゼリー	米飯 チキンカツ キャベツとかにかまのサラダ フルーチェ ピーチ味 みそ汁 (さつま芋・葉大根)	米飯 サバの味噌煮 もやしのナムル バナナ すまし汁 (稲庭うどん・花麩)	3色そぼろ丼 ひじき炒り豆腐 牛乳プリン みそ汁 (じゃが芋・わかめ)	米飯 チキンオープン焼き さつまいものコロコロサラダ ラ・フランスゼリー みそ汁 (大根・なめこ)
カステラ蒸しケーキ	あじさいゼリー	星たべよ 白い風船	バニラアイス	たいやき (カスタード)	おふラスク (ハート)	ぱりんこ ビスコ (いちごクリーム)
15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
米飯 赤魚のごま味噌焼き 蒸し鶏の中華風サラダ 果物缶 (黄桃・白桃) 卵スープ (卵・えのき・小松菜)	ロールパン ミートボールのブラウンシチュー マカロニサラダ パイゼリー	米飯 焼き鳥卵焼き添え 稲庭うどんちゃんぷる プロセスチーズ (ディズニー) みそ汁 (もやし・葉大根)	米飯 タラの野菜あんかけ すき昆布 いちごゼリー みそ汁 (白菜・庄内麩)	米飯 メンチカツ ブロッコリーサラダ フルーチェ りんご味 みそ汁 (大根・オクラ)	かしわうどん 2色焼売 人参じゃこ炒め 野菜&果実 ピーチ	米飯 鮭のマヨコーン焼き 花野菜とウインナーのコンソメ煮 森永カルシウムヨーグルト みそ汁 (里芋・あおさ)
ドームケーキ (カスタード)	焼きおにぎり (さけ)	雪の宿	手作り豆腐ドーナツ	マシュマロおこし	豆乳プリンタルト	バナナスティック
22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
米飯 おさかなふりかけ ロールキャベツ 稲庭カレーサラダ 果物缶 (りんご・みかん) みそ汁 (豆腐・なめこ)	米飯 サバのみりん焼き 南瓜のそぼろあんかけ ぶどうゼリー みそ汁 (白玉麩・葉大根)	米飯 チキン南蛮 もやしとツナのナムル バナナ 具だくさん汁	ジャージャー麺 人参しりしり フルーチェ イチゴ味 コンソメスープ (エリンギ・水菜)	米飯 カレーのピザ風焼き ジャーマンポテト オレンジゼリー みそ汁 (高野豆腐・ふのり)	チキンカレー 稲庭マリネ風サラダ 牛乳プリン 白菜スープ (白菜・人参)	米飯 豚肉のスタミナ炒め ほうれん草のごま和え ふじりんごゼリー みそ汁 (大根・しいたけ)
りんごタルト	ぼたぼた焼き	うどんかりんとう	ココアチュロス	かぼちゃマフィン	ととやき (いちご)	ドームケーキ (バナナ)
29日	30日					
米飯 鶏肉と大根の甘辛煮 春雨サラダ ジョア みそ汁 (もやし・葉大根)	かたつむりライス アンパンマンポテト ブロッコリーのツナたまサラダ メロンミルクプリン トマトスープ					
アンパンマンせんべい マンナウエファー	手作りパフェ					



食中毒に注意しましょう!



気温や湿度が高くなるこれからの時期は、細菌による食中毒に注意が必要です。

菌を繁殖させないためにも『つけない』『増やさない』『やっつける』の食中毒予防の三原則を守って、食中毒を予防しましょう。

【つけない】・・・こまめに手を洗い清潔な状態を保てるよう心がけましょう。菌を他の食材につけない為に生肉や生魚を触った後は手や調理器具などをしっかり洗うようにしましょう。

【ふやさない】・・・調理した料理は常温で長時間放置せず、なるべく早く食べて食べ切れないものは早めに冷蔵庫へ入れるよう心がけましょう。

【やっつける】・・・細菌やウイルスの多くは高温に弱いので、調理する際は調理法に関わらず、食材の中心までしっかりと加熱するよう心がけましょう。

厨房ではこれからも安心・安全な給食を提供できるよう、衛生管理を徹底して行っています。ご家庭でも家族みんなのできることから始めてみてはいかがでしょうか。

