

◎今月の給食目標：食前の手洗いと食後の口すすぎ
を正しく身につけよう

6月の給食献立表

★13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
ケーキ です

曜	月曜	火曜	水曜	木曜	金曜	土曜
日	2日・16日	3日・17日	4日・18日	5日・19日	6日・20日	7日・21日
給食	プルコギ みそ汁	高野豆腐の ふわふわ煮 ツナサラダ	豚肉とトマトの 梅肉炒め すまし汁	鶏とごぼうの さっぱり煮 みそ汁	鯖のカレー風味焼き おかか和え かき玉汁	インゲンのそぼろ丼 スープ
	牛肉 玉ねぎ 人参 ピーマン もやし 竹の子 焼き肉のタレ（甘口） 油 麩 青ネギ わかめ 出汁鰹、味噌	高野豆腐 干し椎茸 人参 たまご 出汁鰹 みりん 醤油、酒、砂糖 ツナ缶 きゅうり もやし ポン酢 油	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	鶏肉 人参 ごぼう こんにゃく うずら卵 生姜、三温糖 みりん、醤油 酢、油 玉ねぎ わかめ 油揚げ 出汁鰹、味噌	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 出汁鰹 醤油、片栗粉	インゲン 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 果実 せんべい	牛乳 りんごゼリー	牛乳 ホットドッグ	牛乳 梅ヶ枝もち風	牛乳 豆腐きな粉ドーナツ	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！

●13日(金)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	9日・23日	10日・24日	11日・25日	12日・26日	13日*・27日	14日・28日
給食	ちくわの天ぷら ごま和え すまし汁	ハヤシライス サワー漬け	ひじき豆 すまし汁	鰹のごまだれ焼き 和え物 みそ汁	鶏レバーの生姜煮 かぼちゃサラダ すまし汁	ミートスパゲティ スープ
	ちくわ 天ぷら粉 油 ブロッコリー ツナ缶 ごま 砂糖、醤油 鶏肉 玉ねぎ 小松菜 出汁鰹 味噌	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 ハヤシライスルウ 油 大根 きゅうり 人参 小松菜、ハム 砂糖、酢 塩、油	ひじき 鶏ミンチ 人参 大豆（水煮） 油揚げ 砂糖 醤油、油 なめこ 豆腐 出汁鰹 醤油	鰹（短冊） 酒、みりん 醤油 炒りごま 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	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	スパゲティ 合挽きミンチ 人参 玉ねぎ ホールトマト缶 ケチャップ コンソメ 油 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 果実 動物ビスケット	牛乳 はんぺんおやき	牛乳 チーズ リッツ	牛乳 あじさいヨーグルト	牛乳 お好み焼き (28日は「水無月」です)	お菓子

きゅうしょくしつより

《 梅雨の季節になります 》

予防三原則“付けない・増やさない・殺菌する“

「梅雨」は、一年中でもっとも雨がたくさん降る季節です。ジメジメして「食中毒」を起こす細菌が活動します。
食べ物の中に、食中毒の細菌が増えても 味やにおいは変わりません。
また、細菌は、食べ物につくと、アッという間に増えて、食中毒の原因になります。

《 食中毒予防の原則 》

＜つけない＞ 外から帰った時や、食事や調理の前後のほか、調理中でも肉・魚・卵 を触った後には
必ず手洗いしましょう！

＜ふやさない＞ 冷蔵庫を過信せず、早めにたべましょう！

＜やっつける＞ しっかり加熱し、すぐに食べるようにしましょう！
肉や魚などは 中までしっかり火を通しましょう！

※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。（2025.6）

★食中毒の症状★
下痢・腹痛・頭痛
・発熱・おう吐

