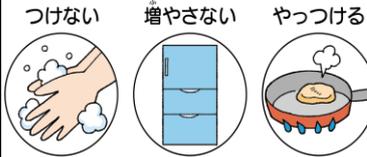


月	火	水	木	金	土
<p>暑い夏に要注意！家庭でも食中毒に気をつけましょう</p> <p>食中毒を防ぐ3つのポイント</p> <p>つけない 増やさない やっつける</p>  <p>細菌性食中毒予防のポイントは、食中毒菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」です。「つけない」ためには、手は石けんでしっかりと洗います。「増やさない」ためには、生鮮食品や総菜は、購入後なるべく早く冷蔵庫で保存します。「やっつける」ためには、肉や魚、野菜などはしっかりと加熱することが重要です。</p>			<p>例</p> <p>園児共通献立</p> <p>3時のおやつ</p>	<p>1</p> <p>バス遠足</p> 	<p>2</p> <p>トマトスープスパゲティ じゃが芋みそ煮 バナナ(キウイ)</p>
<p>4</p> <p>ごはん 豚汁 鶏肉のさっぱり煮 白菜とチンゲン菜お浸し バナナ(メロン)</p>	<p>5</p> <p>北海味噌ラーメン 胡瓜のツナ和え みかん(キウイ)</p>	<p>6</p> <p>ふりかけごはん 味噌汁(生揚げ・玉葱) かれいの照り焼き ブロッコリーおかか和え パイン(バナナ)</p>	<p>7</p> <p>ごはん 麦茶 ドライカレー 胡瓜とわかめの酢の物 すいか(オレンジ)</p>	<p>8</p> <p>ごはん 味噌汁(大根・ふのり) ほっけの竜田揚げ ほうれん草納豆和え キウイ(グレープフルーツ)</p>	<p>9</p> <p>わかめうどん 南瓜グラッセ風 オレンジ(バナナ)</p>
牛乳・オレンジケーキ	牛乳・スイートパンプキン	アイスクリーム・ビスケット	ヨーグルト・クラッカー	牛乳・焼きそば	牛乳・ビスケット
<p>11</p> <p>ごはん 麦茶 トマトカレー 大根ツナ和え キウイ(グレープフルーツ)</p>	<p>12</p> <p>バターロール ほうれん草ポタージュ 鮭マヨネーズ焼き キャベツと人参のサラダ バナナ(すいか)</p>	<p>13</p> <p>ごはん 味噌汁(小松菜・えのき) 炒め納豆 春雨サラダ パイン(バナナ)</p>	<p>14</p> <p>ごはん 味噌汁(水菜・麩) 豆腐ナゲット 人参の含め煮 プラム(パイン)</p>	<p>15</p> <p>ごはん 味噌汁(南瓜・玉葱) さば照り焼き ほうれん草のサラダ グレープフルーツ(キウイ)</p>	<p>16</p> <p>トマトスープスパゲティ じゃが芋みそ煮 キウイ(バナナ)</p>
牛乳・ジャムスコーン	牛乳・ごはんの味噌おやき	牛乳・チーズクッキー	牛乳・豆パン・昆布	鉄強化チーズ・フルーツボンチ	牛乳・せんべい
<p>18</p> <p>海の日</p> 	<p>19</p> <p>北海味噌ラーメン 胡瓜のツナ和え みかん(キウイ)</p>	<p>20</p> <p>ふりかけごはん 味噌汁(生揚げ・玉葱) かれいの照り焼き ブロッコリーおかか和え バナナ(パイン)</p>	<p>21</p> <p>ごはん 麦茶 ドライカレー 胡瓜とわかめの酢の物 すいか(オレンジ)</p>	<p>22</p> <p>ごはん 味噌汁(大根・ふのり) ほっけの竜田揚げ ほうれん草納豆和え キウイ(グレープフルーツ)</p>	<p>23</p> <p>わかめうどん 南瓜グラッセ風 オレンジ(バナナ)</p>
牛乳・スイートパンプキン	アイスクリーム・ビスケット	ヨーグルト・クラッカー	牛乳・焼きそば	牛乳・ビスケット	
<p>25</p> <p>ごはん 麦茶 トマトカレー 大根ツナ和え キウイ(グレープフルーツ)</p>	<p>26</p> <p>バターロール ほうれん草ポタージュ 鮭マヨネーズ焼き キャベツと人参のサラダ バナナ(すいか)</p>	<p>27</p> <p>ごはん 味噌汁(小松菜・えのき) 炒め納豆 春雨サラダ バナナ(パイン)</p>	<p>28</p> <p>ごはん 豆乳味噌汁(芋・人参) 豚肉の香味焼き 小松菜コーン和え プラム(パイン)</p>	<p>29 ☆誕生日会☆</p> <p>パンバイキング キャベツとコーンスープ えびバーグ トマトと胡瓜のサラダ 果物</p>	<p>30</p> <p>ミートソーススパゲティ 麦茶 胡瓜の醤油和え キウイ(バナナ)</p>
牛乳・ジャムスコーン	牛乳・ごはんの味噌おやき	牛乳・チーズクッキー	牛乳・ビスケット	牛乳・フルーツ寒天ゼリー	牛乳・せんべい

☆1～2歳児：午前のおやつに牛乳と（ ）内の果物を提供します。

☆献立は入荷の都合により変更する場合があります。