



# 《令和6年6月 給食献立表》

★★★大野保育所★★★



日	曜	9時おやつ		昼食		3時おやつ	
		(乳児)		(乳児)	全員	全員	
1	土	牛乳	豆乳クッキー	牛乳	☆	お弁当の日	
3	月	牛乳	きなこおかき	牛乳	ごはん	魚の南蛮漬け、親子汁 ごま和え、チーズ、バナナ	げんまいぼんせん 牛乳
4	火	牛乳	ごまびすけっと	牛乳	ごはん	鶏肉のトマト煮、蒸しさつまいも ブロッコリーのツナマヨ、オレンジ	ぷりん 牛乳
5	水	牛乳	桃缶	牛乳	麦ごはん	魚のグリーンソース焼き、かぼちゃのサラダ キャベツのチキンスープ、パイ	ぱいんほっとけーき 牛乳
6	木	牛乳	ごぼうせんべい	牛乳	ごはん	魚のグリーンソース焼き、かぼちゃのサラダ キャベツのチキンスープ、パイ	ふる一つよーぐると
7	金	牛乳	びすこ	牛乳	ごはん	夏野菜シチュー、オムレツ風卵焼き レタスサラダ、キウイ	まるぼーろ 牛乳
8	土	牛乳	ウエハス	牛乳	ごはん	浦上そば、オクラのみそ汁 納豆、トマト、メロン	ちくわちーず 牛乳
10	月	牛乳	めーぶる びすけっと	牛乳	ごはん	焼きそば、チンゲンサイのスープ しゅうまい、オレンジ	ひこうきびすけっと 牛乳
11	火	牛乳	バナナ	牛乳	ごはん	鮭の塩焼き、にらたま汁 ほうれんそうの白和え、すいか	くらっかー 牛乳
12	水	牛乳	桃缶	牛乳	麦ごはん	豚肉のしょうが焼き、五目汁 蒸しかぼちゃ、パイ	じゃことえだまめのおにぎり 牛乳
13	木	牛乳	豆乳クッキー	牛乳	ごはん	魚の栄養揚げ、ナスの味噌汁 マロニーの酢の物、枝豆、メロン	くろぼう 牛乳
14	金	牛乳	あられ	牛乳	ごはん	ビーンズカレー(ライス)、ひじきの卵焼き おかか和え、キウイ	こんそめこーん 牛乳
15	土	牛乳	せんべい	牛乳	ごはん	豆腐とエビのケチャップ煮 カラフル炒り卵、アスパラ、オレンジ	どらやき 牛乳
17	月	牛乳	ウエハス	牛乳	きなこ ごはん	ひじきと大豆煮、焼き餃子 そうめん汁、バナナ	どうぶつびすけっと 牛乳
18	火	牛乳	びすこ	牛乳	ごはん	魚の煮付け、けんちん汁 きゅうりのゆかり和え、きなこ、パイ	しょうゆせんべい 牛乳
19	水	牛乳	桃缶	牛乳	麦ごはん	野菜とエビのかき揚げ、豆腐のみそ汁 ブロッコリーの卵とじ、オレンジ	こくとうむしぱん 牛乳
20	木	牛乳	ごまびすけっと	牛乳	ごはん	魚のカレー天ぷら、中華風コーンスープ きゅうりのナムル、バナナ	かるびすぜりー 牛乳
21	金	牛乳	きなこあられ	牛乳	誕生日会 ★	ハンバーグ、おからのポテトサラダ 野菜スープ、メロン	おからかりんとう 牛乳
22	土	牛乳	かぼちゃせん	牛乳	ごはん	サンドイッチ、かぼちゃのスープ 照り焼きチキン、レタスサラダ、すいか	🍱 けーき 🍱 牛乳
24	月	牛乳	バナナ	牛乳	ごはん	野菜炒め、ワカメスープ 粉ふきいも、りんご	こざかなすなつく 牛乳
25	火	牛乳	めーぶる びすけっと	牛乳	ごはん	魚のマヨネーズ焼き、トマトと卵のスープ 豚しゃぶサラダ、オレンジ	かすてら 牛乳
26	水	牛乳	桃缶	牛乳	麦ごはん	五目ひじき、かきたま汁 チーズ、トマト、キウイ	ふる一つよーぐると
27	木	牛乳	豆乳クッキー	牛乳	ごはん	ししゃものチーズフライ、コンソメスープ みかんサラダ、メロン	ゆでとうもろこし 牛乳
28	金	牛乳	ごぼうせんべい	牛乳	レストラン ごっこ ☆	きのこのハヤシ(ライス)、無限ピーマン チーズ入り卵焼き、パイ	きなこーすと 牛乳
29	土	牛乳	ごまびすけっと	牛乳	ごはん	麻婆豆腐丼、とりてん丼、タコライス マカロニサラダ、オレンジ、ヤクルト	みれーびすけっと 牛乳
		牛乳	ごまびすけっと	牛乳	ごはん	温野菜と豚肉のぼん酢和え じゃがいものみそ汁、ウインナー、バナナ	おこめぱふここあ 牛乳



## 給食だより



- ☆ 1日は「お弁当の日」です。お弁当の準備をお願いします。
- ★ 21日は「お誕生日会」です。行事食のため主食はいりません。
- ☆ 28日は「レストランごっこ」です。行事食のため主食はいりません。

☆「レストランごっこ」はひまわり組さんが店員さんとなりお手伝いをしてくれます。今年は3種類(麻婆豆腐丼、鶏天丼、タコライス)の中から好きなメニューを選んで食べることができます！お楽しみに～♪

じめじめと蒸し暑い季節になりました。気温と湿度が高くなるこの時期は、細菌性の食中毒に注意が必要です。子どもは抵抗力が弱いので十分な配慮が必要です。出来上がったものはなるべく早く食べるようにしたり、生ものはできるだけ避けたり、火をしっかりと中まで通すなど気をつけましょう。

食事前の手洗いをしっかり行い、「つけない(手洗い)、増やさない(冷蔵・冷凍保存)、やっつける(加熱殺菌)」の三原則を守って、食中毒を予防しましょう！

