



月	火	水	木	金
1 ご飯・牛乳 ちくわの磯辺揚げ 切り干し大根のサラダ 豆腐のみそ汁	2 ご飯・牛乳 魚のカレー焼き ほうれん草のごま和え オニオンスープ ぶどうゼリー	3 にんじんご飯・牛乳 春巻き 梅肉和え さといものみそ汁	4 かみかみ献立 和風スパゲティ 牛乳 かみかみサラダ 野菜スープ	5 シシリアンライス 牛乳 フルーツ白玉 卵スープ
8 ご飯・牛乳 カラフル卵焼き きんぴらごぼう キムチ風みそ汁	9 そら豆ご飯・牛乳 ビーフン炒め 焼きぎょうざ きのこのスープ	10 ご飯・牛乳 魚の南蛮漬け 小松菜の和え物 山菜のみそ汁	11 ご飯・牛乳 焼き肉風ソテー 海藻サラダ トマトと卵のスープ	12 高菜チャーハン 牛乳 春雨サラダ 豚汁 コーヒーゼリー
15 ご飯・牛乳 鶏肉のねぎソース焼き 高野豆腐の卵とじ えのきのみそ汁	16 ご飯・牛乳 魚のフライタルタルソース ひよこ豆のサラダ すまし汁	17 ご飯・牛乳 ハンバーグ 添え野菜 茎わかめのサラダ ワンタンスープ	18 ご飯・牛乳 鶏肉とナッツの炒め物 ゆかり和え 厚揚げのみそ汁	19 三色丼・牛乳 酢みそ和え 五目スープ フルーツヨーグルト
22 ご飯・牛乳 手作りシューマイ ピーマンともやしじゃこ炒め さつまいものみそスープ	23 焼きそば・牛乳 中華サラダ サンラータンスープ プリン	24 ご飯・牛乳 いわしの生姜煮 ポテトサラダ みそけんちん汁	25 食パン・牛乳 鶏肉のレモン揚げ煮 ツナサラダ ミネストローネ	26 キーマカレー 牛乳 コールスローサラダ 福神漬け デザート
29 肉うどん・牛乳 ゆかりごはん アーモンド和え 焼いも	30 ご飯・牛乳 魚の中華あんかけ スパゲティサラダ 豆腐のみそ汁			

今月の給食の目標は「**食中毒を予防しよう**」です。

夏場に起きやすい

**食中毒に注意!**



最近の食中毒発生状況を見ると、ノロウイルスの影響で、冬場の発生件数が非常に多くなっています。ただし、夏場は細菌性の食中毒が多く発生しますので、油断は大敵。カンピロバクターやサルモネラ、腸炎ビブリオなどの細菌性食中毒は、食品中などで菌が増殖していつたり、細菌から毒素が発生したりして起こります。

予防のためには、食事や調理の前や動物と遊んだ後には石けんでしっかり手を洗う、調理の時には食品を十分に加熱する、生肉は食べないなど、日ごろから気をつけるようにしましょう。



6月に入り、季節はもう夏直前です。梅雨に入ると特に注意したいのが・・・**食中毒**。  
 気温や湿度が高くなるので、菌が増殖しやすくなります。給食室では通常よりさらに注意を払ってみなさんの給食を作っています。  
 給食の前にはしっかりと手洗いをしましょう!

食中毒  
予防の  
キホン

