



月	火	水	木	金
<p>食中毒予防のキホン</p> <p>つけない</p> <p>ふやさない</p> <p>やっつける</p>			<p>1</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>いわしの梅煮</p> <p>かぼちゃのそぼろ煮</p> <p>厚揚げとしめじのみそ汁</p> <p>ゼリー</p>	<p>2</p> <p>かみかみ献立</p> <p>総体応援献立</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>トンカツ</p> <p>かみかみサラダ</p> <p>すまし汁</p>
<p>5 定通総体の振替休日</p> <p>6月4日は虫歯予防デー</p>	<p>6</p> <p>三色丼・牛乳</p> <p>ゆかり和え</p> <p>大根のみそ汁</p> <p>デザート</p>	<p>7</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>ハンバーグ</p> <p>つけ合わせ</p> <p>ツナサラダ</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>8</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>魚のあんかけ</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>キャベツのみそ汁</p>	<p>9</p> <p>五目チャーハン</p> <p>牛乳</p> <p>焼きぎょうぎ</p> <p>とんこつ風ラーメン</p>
<p>12</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>鶏肉のねぎソース焼き</p> <p>粉ふきいも</p> <p>高野豆腐の卵とじ</p> <p>えのきのみそ汁</p>	<p>13</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>手作りシューマイ</p> <p>磯和え</p> <p>五目スープ</p> <p>果物</p>	<p>14</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>鶏肉とナッツの炒め物</p> <p>三色和え</p> <p>豆腐のみそ汁</p>	<p>15</p> <p>シシリアンライス</p> <p>牛乳</p> <p>ひじきの炒め煮</p> <p>卵スープ</p> <p>フルーツポンチ</p>	<p>16</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>魚のフライタルタルソース</p> <p>添え野菜</p> <p>切り干し大根のサラダ</p> <p>もやしと油揚げのみそ汁</p>
<p>19</p> <p>キーマカレー</p> <p>牛乳</p> <p>シーザーサラダ</p> <p>きのこのスープ</p> <p>福神漬け</p>	<p>20</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>ししゃものフライ</p> <p>にんじんしりしり</p> <p>さといものみそ汁</p>	<p>21</p> <p>焼きそば・牛乳</p> <p>中華サラダ</p> <p>サンラータンスープ</p> <p>フルーツのヨーグルトかけ</p>	<p>22</p> <p>高菜チャーハン</p> <p>牛乳</p> <p>スパゲティサラダ</p> <p>豚汁</p> <p>大学いも</p>	<p>23</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>焼き肉風ソテー</p> <p>海藻サラダ</p> <p>すまし汁</p> <p>デザート</p>
<p>26</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>ちくわの二色揚げ</p> <p>春雨サラダ</p> <p>厚揚げのみそ汁</p>	<p>27</p> <p>しょうがごはん・牛乳</p> <p>ビーフン炒め</p> <p>ひじきのサラダ</p> <p>トマトと卵のスープ</p>	<p>28</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>魚のカレー焼き</p> <p>にらの卵とじ</p> <p>小松菜の和え物</p> <p>さつまいものみそ汁 デザート</p>	<p>29</p> <p>ごはん・牛乳</p> <p>ミートボールのケチャップ煮</p> <p>茎わかめのサラダ</p> <p>ワントンスープ</p> <p>ゼリー</p>	<p>30</p> <p>にんじんご飯・牛乳</p> <p>春巻き</p> <p>梅肉和え</p> <p>切り干し大根の煮物</p> <p>かぼちゃのみそ汁</p>

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！

牛乳を
飲みましょう！

