



令和3年度6月献立表



月		火		水		木		金		土	
		1	魚のかば焼き 切干大根のごま和え トマト けんちん汁	2	じゃがチーズナゲット コールスローサラダ ミニトマト ごぼうのポタージュ	3	五目ごはん じゃが芋のあえもの えびしんじょ汁 くだもの	4	鶏肉のマスタード焼き キャベツのおひたし カレー汁ビーフン チーズ	5	うめじゃこご飯 中華きゅうり わかめと卵のスープ くだもの
7	キーマカレー ごぼうサラダ チーズ くだもの	8	ししゃものフリッター 大豆のきんぴら たこときゅうりの酢の物 青菜のみそ汁	9	和風おろしハンバーグ おかかあえ 煮豆 きぬさやのみそ汁	10	味噌カツバーガー ゆで野菜 切干大根サラダ コンソメスープ	11	キャベツと豚肉の みそ炒め えんどうの卵サラダ ミニトマト 豆腐スープ	12	ミートソーススパゲティ マッシュポテト くだもの 牛乳
14	豆腐のひじき煮 いとこ煮 納豆和え きのこ汁	15	いかじゃが 春雨サラダ トマト そうめん汁	16	鶏肉のさっぱりソース 鉄分たっぷりサラダ ゆで野菜 とろろ昆布汁	17	プルコギ丼 中華風和え物 酸辣湯スープ くだもの	18	バンバンジー じゃこピーマン炒め ミニトマト 中華風コーンスープ	19	カレーピラフ くずし豆腐のスープ くだもの 牛乳
21	かぼちゃグラタン レタスサラダ いんげんのソテー 春雨のスープ	22	ポテトとツナのマヨ焼き 切干大根のごま和え トマト すまし汁	23	大豆とウィンナーの かき揚げ ごまキャベツ かぼちゃ煮 わかめ汁	24	バイキング (お楽しみメニュー)	25	ささみのピーナツ炒め 春雨の中華サラダ チーズ トマトの和風スープ	26	五目冷や麦 さつまいもの甘煮 くだもの 牛乳
28	トマトオムレツ ポテトサラダ 青菜スープ チーズ	29	鮭のチーズ焼き ゆで豆 かみかみサラダ 豆腐と卵の ふんわりスープ	30	麻婆なす もやしと青菜のナムル チーズ 春雨の梅風味スープ		～鉄板メニューについて～ 今月から、お子さんの誕生日にご家庭の鉄板メニューを出させていただきます。 お楽しみに…♪ 				

～食中毒に気をつけましょう～

梅雨の時期は、食中毒が最も発生しやすい時期です。調理担当者、保育士、子ども達みんなで手洗いや食べ物の扱いなどに注意をしています。ご家庭でも十分注意して下さい。
①殺菌～十分に加熱する。 ②菌を増やさない～冷蔵庫を上手に活用する。

～料理会についてのお知らせ～

益田市内における新型コロナウイルスの感染拡大に伴いまして、安全を考慮して今月は中止とさせていただきます。再開の際にはまたお知らせさせていただきますので、ご理解のほどよろしくお願いいたします。

5月のバイキングメニュー (こいのぼりバイキングでした)

中華おこわ きゅうりとツナのサンドイッチ 鶏のから揚げ 新じゃがのフライドポテト アスパラベーコン焼き ピンチョス(きゅうり・ミニトマト・うずら卵のカレー煮) オレンジ
*こいのぼりのうろこを三角おむすびとサンドイッチで作ってみました。全体的によく食べていましたが、サンドイッチや唐揚げ、フライドポテトのおかわりをよくしていました。

キリトリ

月 日(9時～11時)の保育士を希望します
組 保護者名