

令和6年度6月献立表

月		火		水		木		金		土	
										1	ミートスパゲティ きゅうりの昆布和え 果物 牛乳
3	チキンカレー コロコロサラダ 果物	4	ちくわの鶏みそ煮 ポテトサラダ もずくスープ	5	雷豆腐 さつま芋の甘煮 麩のみそ汁	6	弁当の日	7	ニラレバ炒め 玉ねぎの梅和え トマトの和風スープ	8	カレーピラフ 卵スープ 果物 牛乳
10	厚揚げと鶏肉のくず煮 鉄分サラダ とろろ汁	11	赤魚の野菜あんかけ 刻み昆布の煮物 豆腐とわかめのスープ	12	大豆と小魚の揚げ煮 きゅうりのツナ和え 団子汁	13	バイキング (お楽しみメニュー)	14	鶏肉のトマト煮込み れんこんきんぴら 梅風味スープ	15	五目ビーフン 中華スープ 果物 牛乳
17	骨太卵焼き パプリカと春雨のソテー じゃが芋のみそ汁	18	かぼちゃとツナの コロッケ 切干バンバンジー 豆腐のみそ汁	19	野菜たっぷり麻婆 バンサンスー そうめん汁	20	中華おこわ じゃが芋の和え物 えびしんじょ汁	21	鶏しそ天ぷら 春雨の中華サラダ なめこ汁	22	～親子参観日～ 肉わかめうどん 人参の香りかき揚げ 付け合わせ 果物
24	かぼちゃのグラタン れんこんサラダ 春雨スープ	25	魚の塩こうじ焼き もやしナムル 沢煮椀	26	高野豆腐の南蛮漬け ごぼうとこんにゃくの 煮物 わかめのみそ汁	27	ミネストローネ 卵サラダ パン くだもの	28	バンバンジー 五目きんぴら かきたま汁	29	肉みそスパゲティ ゆで豆 果物 牛乳

～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。調理担当者は食べ物の扱いに、保育士や子ども達は手洗いなど気を付けています。家庭でも十分注意しましょう。

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。

～ちょっと小話『保育園のくだもの』～

保育園では、以上児クラスの果物は皮を付けて提供しています。オレンジは自分で指を使って皮をむくようにしています。桃組の2歳児さんも状況に合わせて皮付きにして、少しずつ練習して指先を使う事を日頃から意識するようにしています。初めはかぶりついていましたが、皮をむくのが段々と上手になってきています。

5月のバイキングメニュー (お弁当バイキングでした)

枝豆梅むすび ささみのチーズフライ 人参しりしり 切干ナムル
ミニトマト ウィンナーソテー さつま芋の素揚げ オレンジ

*空のお弁当箱におむすびやおかずを入れたりして食べました。自分たちで詰めたお弁当、普段は食の細かい子もしっかり食べていました。

キリトリ

月 日の保育士を希望します
組 保護者名