

# 令和 7年 6月 給食だより

## <献立表>

蒸し暑い日が増えてきました。この季節は、食中毒菌が繁殖しやすい時期です。

衛生管理の徹底と体調管理に気を付けましょう。



給食目標〈衛生管理の徹底を図る〉

### 食中毒予防の3原則



#### 菌をつけない

手や調理器具、材料  
をしっかり洗います。

#### 菌を増やさない

新鮮なものを選び  
調理したものを  
すぐに食べます。

#### 菌をやっつける

中までしっかり加熱、  
殺菌をします。  
75℃1分以上  
(ノロウイルス85℃90秒以上)

食中毒は、気温と湿度の高い6月～10月に細菌が活動しやすく多く発生します。

ご家庭でも調理前や食べる前に必ず手を洗い、しっかりと加熱し、速やかに  
食べるよう心がけましょう。



☆6月4日はむし歯予防の日☆

6月4日～10日は、歯と口の健康習慣です。

歯や口の中の健康を見直しましょう。



#### 誕生パーティー

6月19日(木)

〈メニュー〉

かたつむりパン・バナナ  
トンカツ・添え)キャベツ  
ナポリタン・かきたま汁

〈3時のおやつ〉

牛乳・プリンアラモード

#### お弁当の日

6月13日(金)

〈3時のおやつ〉

牛乳・ヨーグルトケーキ

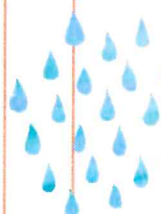
#### 今月のおすすめメニュー

スパゲティーサラダ

(4人分)

・ツナ 50g  
・きゅうり 1.5本  
・人参 1/3本  
・スパゲティ 35g  
・マヨネーズ 大さじ2  
・塩コショウ 少々

- ①きゅうり、人参をお好みの大きさに切り、塩もみをして水を切る。
- ②スパゲティを3等分に割り、表示時間通りに茹でる。
- ③冷めたスパゲティと野菜・ツナを入れ、塩コショウ・マヨネーズで和えたら出来上がり♪



| 日  | 曜 | 副食                                          | おやつ                 | 未満児 追加分       | 離乳食                                    |
|----|---|---------------------------------------------|---------------------|---------------|----------------------------------------|
| 2  | 月 | パン ポークビーンズ<br>ごま風味サラダ<br>パイン缶               | 牛乳<br>チーズパン         | 牛乳<br>せんべい    | ごはん スープ<br>ささみとトマトの煮物<br>胡瓜の和え物        |
| 3  | 火 | ごはん 魚の西京焼き<br>トマトの甘酢漬<br>チンゲン菜のスープ          | 牛乳<br>とうもろこし        | お茶<br>ヨーグルト   | ごはん スープ<br>白身魚とチンゲン菜の煮物<br>トマトの和え物     |
| 4  | 水 | ごはん 鶏肉のマーマレード煮<br>スパゲティサラダ<br>豆乳スープ         | 牛乳<br>大学芋           | 牛乳<br>ビスコ     | ごはん スープ<br>ささみと玉ねぎの煮物<br>胡瓜と人参の和え物     |
| 5  | 木 | ごはん チキンカツ<br>野菜サラダ<br>豆腐の味噌汁                | お茶<br>フルーツヨーグルト     | 牛乳<br>チーズ     | ごはん スープ<br>ささみと豆腐の煮物<br>キャベツと胡瓜の和え物    |
| 6  | 金 | ごはん 魚の味噌バター焼き<br>ひじきの洋風サラダ<br>野菜スープ         | お茶<br>焼きそば          | 牛乳<br>卵ボーロ    | ごはん スープ<br>白身魚とひじきの煮物<br>人参の和え物        |
| 7  | 土 | ごはん 大和煮<br>ほうれん草ともやしのごま和え                   | 牛乳<br>バームクーヘン       | 牛乳<br>コーンフレーク | ごはん スープ<br>ささみの煮物<br>ほうれん草と人参の和え物      |
| 9  | 月 | ごはん かぼちゃコロッケ<br>小松菜のマヨネーズ和え<br>しめじの味噌汁      | 牛乳<br>ジャムサンド        | 牛乳<br>せんべい    | ごはん スープ<br>ささみと南瓜の煮物<br>小松菜と人参の和え物     |
| 10 | 火 | ごはん 魚のカレームニエル<br>おくらとほうれん草の納豆和え<br>もずくスープ   | お茶<br>おにぎり          | お茶<br>ヨーグルト   | ごはん スープ<br>白身魚と玉ねぎの煮物<br>ほうれん草と人参の和え物  |
| 11 | 水 | ごはん ハヤシライス<br>ごまじゃこサラダ<br>オレンジ              | 牛乳<br>フルーツゼリー       | 牛乳<br>ビスコ     | ごはん スープ<br>ささみとトマトの煮物<br>胡瓜と人参の和え物     |
| 12 | 木 | ごはん 胡瓜の酢の物<br>かぼちゃと魚のコーン揚げ<br>切り干し大根の味噌汁    | 牛乳<br>パイナップル<br>チーズ | 牛乳<br>バナナ     | ごはん スープ<br>白身魚と南瓜の煮物<br>胡瓜と人参の和え物      |
| 14 | 土 | 焼きビーフン<br>かきたま汁<br>みかん缶                     | お茶<br>おにぎり          | 牛乳<br>ビスケット   | ごはん スープ<br>ささみと玉ねぎの煮物<br>人参の和え物        |
| 27 | 金 | ごはん ポークジンジャー<br>添え)キャベツ、人参、トマト<br>じゃがいもの味噌汁 | 牛乳<br>ヨーグルトケーキ      | 牛乳<br>コーンフレーク | ごはん スープ<br>ささみとじゃが芋の煮物<br>キャベツとトマトの和え物 |

※行事等で献立が変わることがあります。

