

令和 8年 2月 給食だより



<献立表>



大寒が過ぎ、節分の翌日は立春になります。
徐々に日が延びて、春になる準備が始まります。この時期は季節の変わり目で不順な天候が続きますが、温かい食べ物でしっかり体力をつけて、感染症を予防しましょう。

給食目標
〈冬の食中毒に気を付ける〉気温が低く、乾燥する冬場になると
ウイルス性の食中毒が多くなります。
 ウイルス性（ノロウイルス）
 食中毒のポイント

ノロウイルスは、食品内では増えず、体内に入り、腸で増殖します。予防のポイントは①「調理場内に持ち込まない」②「手洗いをしっかりと行う」③「しっかりと加熱する」④「消毒する」です。

- ① 〈持ち込まない〉 ・ 検便検査を実施。
 ・ 毎日の健康観察を行う。
 ・ 清潔な作業着・履物を使用など。
- ② 〈手洗い〉 ・ 手指洗剤液を利用して、手洗いをを行う。
 ノロウイルスは、流水だけでは除去できない。
 ハンドソープを使用し、もみ洗いと洗浄を2回繰り返すとより効果がある。
- ③ 〈加熱〉 ・ 食品は中心部まで十分に加熱する。
 ノロウイルスは、85℃以上、90秒以上の加熱で失活する。
- ④ 〈消毒〉 ・ 調理器具などをしっかりと洗浄・消毒。
 ノロウイルスには、次亜塩素酸ナトリウムが効果的。
 希釈し消毒を実施。85℃以上90秒以上の加熱消毒も効果的。

| 日 | 曜 | 副食 | おやつ | 未満児 追加分 | 離乳食 |
|----|---|---|-------------------|---------------|---|
| 2 | 月 | ごはん、鶏肉の甘辛煮 ちくわのサラダ ビーフンスープ | お茶 豆乳もち | 牛乳 ビスケット | ごはん スープ ささみの白菜の煮物 小松菜の和え物 |
| 4 | 水 | ごはん、ポークジンジャー 添)キャベツ・人参 しめじと大根の味噌汁 | 牛乳 手作りパン | 牛乳 せんべい | ごはん スープ ささみとたまねぎの煮物 大根と豆腐の和え物 |
| 5 | 木 | ごはん、魚のカレームニエル ブロッコリーのチーズおかか和え ベーコンチャウダー | 牛乳 黄桃缶(又はいちご) | 牛乳 卵ボーロ | ごはん スープ 白身魚じゃがいもの煮物 ブロッコリーと人参の和え物 |
| 6 | 金 | ごはん、炒り豆腐 甘酢白菜 玉ねぎとかぼちゃの味噌汁 | 牛乳 ボンデケーション | 牛乳 コーンフレーク | ごはん スープ 豆腐と人参の煮物 かぼちゃと白菜の和え物 |
| 7 | 土 | キャベツとツナの Pasta チンゲン菜のスープ | お茶 おにぎり | 牛乳 せんべい | ごはん スープ キャベツのツナの煮物 チンゲン菜と豆腐の和え物 |
| 9 | 月 | パン タンドリーチキン ポテトサラダ オニオンスープ | お茶 おにぎり | 牛乳 コーンフレーク | ごはん スープ ささみと人参の煮物 じゃがいもと玉ねぎの和え物 |
| 10 | 火 | ごはん、おび天 添)ブロッコリー・ポイル人参 もずくのすまし汁 | 牛乳 日向夏 せんべい | お茶 ヨーグルト | ごはん スープ 白身魚と豆腐の煮物 ブロッコリーと大根の和え物 |
| 12 | 木 | ごはん、魚の照り焼き こぎつねサラダ 豆腐の味噌汁 | お茶 プリン | 牛乳 ビスケット | ごはん スープ 白身魚と人参の煮物 白菜とほうれん草の和え物 |
| 14 | 土 | 五目うどん 大根の炒め煮 | お茶 おにぎり | 牛乳 卵ボーロ | ごはん スープ ささみと大根の煮物 人参とコーンの和え物 |
| 17 | 火 | ごはん、魚のマヨネーズ焼き ほうれん草の菜の花風和え 里芋の味噌汁 | ホットミルクココア バナナ | お茶 ヨーグルト | ごはん スープ 白身魚とほうれん草の煮物 里芋と玉ねぎの和え物 |
| 25 | 水 | ごはん、肉じゃが わかめの酢の物 小松菜の味噌汁 | 牛乳 ヨーグルトケーキ | 牛乳 クッキー | ごはん スープ ささみとじゃがいもの煮物 きゅうりと小松菜の和え物 |
| 27 | 金 | ごはん、肉野菜炒め きゅうりのレモン風味和え わかめスープ | 牛乳 スノーボールクッキー | 牛乳 ビスコ | ごはん スープ ささみとキャベツの煮物 きゅうりと人参の和え物 |

誕生パーティー

2月3日(月)
 〈メニュー〉
 恵方巻、魚のカレーマヨピカタ焼き
 呉汁、フルーチェ
 〈3時のおやつ〉
 牛乳
 鬼蒸しパン



お弁当の日

2月13日(金)
 〈3時のおやつ〉
 牛乳
 スノーボールクッキー