

# 令和8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。衛生管理の徹底や水分補給を行い、体調管理に気を付けていきたいと思います。

### 給食目標〈衛生管理の徹底を図る〉

#### 菌をつけない

手や調理器具、材料を  
しっかり洗います。

#### 食中毒予防の3原則

##### 菌を増やさない

新鮮な食材で、  
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。

### 今月のおすすめメニュー

#### マドレーヌ (10個)

- ・有塩バター 70g
- ・卵 1個
- ・砂糖 50g
- ・レモン汁 小さじ1
- ・牛乳 20cc
- ・薄力粉 70g
- ・ベーキングパウダー 2g

- ① バターを湯煎や電子レンジ等で溶かす
- ②卵と砂糖をボウルに入れよく混ぜる
- ③レモン汁、牛乳を順に入れその都度よく混ぜる
- ④薄力粉、ベーキングパウダーをふるいながら入れ、ゴムベラなどで優しく混ぜる
- ⑤溶かしバターを入れ優しく混ぜたらビニール袋に入れ、1時間ほど休ませる
- ⑥お好みの型に生地を絞り、190℃で10分焼いたら出来上がり♪

#### 誕生パーティー

6月23日(火)

〈メニュー〉

- チャーハン・シュウマイ
- 春雨サラダ・中華スープ
- メロン
- 〈3時のおやつ〉
- 牛乳・豆乳プリン

#### お弁当の日

6月10日(水)

〈3時のおやつ〉

- 牛乳・チーズパン

日	曜	副食	おやつ	未満児 追加分	離乳食
1	月	パン 鶏肉のマーマレード煮 ごま風味サラダ 豆乳スープ	牛乳 マドレーヌ	お茶 ヨーグルト	ごはん スープ ささみと玉ねぎの煮物 胡瓜とコーンの和え物
2	水	ごはん ハヤシライス ごまじゃこサラダ	牛乳 パイナップル クッキー	牛乳 チーズ	ごはん スープ ささみとおトマトの煮物 小松菜と人参の和え物
3	火	ごはん 南瓜のそぼろ煮 小松菜のマヨネーズ和え	牛乳 たまごパン	牛乳 せんべい	ごはん スープ ささみと玉ねぎの煮物 大根と人参の和え物
4	木	ごはん チキンカツ 野菜サラダ 豆腐の味噌汁	お茶 プレーンヨーグルト	牛乳 ビスケット	ごはん スープ ささみと豆腐の煮物 キャベツと胡瓜の和え物
5	金	ごはん 魚の味噌バター焼き ひじきの洋風サラダ 野菜スープ	お茶 焼きそば	牛乳 卵ボーロ	ごはん スープ 白身魚とひじきの煮物 人参の和え物
6	土	ごはん 大和煮 ほうれん草ともやしのごま和え	牛乳 バームクーヘン	牛乳 コーンフレーク	ごはん スープ ささみの煮物 ほうれん草と人参の和え物
8	月	ごはん 鶏肉の香味ソース スパゲティサラダ えのきと厚揚げの味噌汁	牛乳 ヨーグルトケーキ	牛乳 せんべい	ごはん スープ ささみと人参の煮物 胡瓜の和え物
9	火	ごはん 魚のカレーミニエル おくらとほうれん草の納豆和え もずくスープ	牛乳 ゼリー	お茶 ヨーグルト	ごはん スープ 白身魚と玉ねぎの煮物 ほうれん草と人参の和え物
11	木	ごはん 南瓜と魚のコーン揚げ 胡瓜の酢の物 切り干し大根の味噌汁	牛乳 ラングドシャ	牛乳 卵ボーロ	ごはん スープ 白身魚と大根の煮物 胡瓜とコーンの和え物
12	金	ごはん ポークジンジャー 添え野菜 じゃがいもの味噌汁	牛乳 プレーンケーキ	牛乳 コーンフレーク	ごはん スープ ささみとじゃがいもの煮物 胡瓜と人参の和え物
13	土	焼きビーフン かきたま汁	牛乳 パン	牛乳 ビスケット	ごはん スープ ささみと玉ねぎの煮物 人参の和え物
16	火	ごはん 白身魚の照り焼き トマトの甘酢づけ チンゲン菜のスープ	牛乳 とうもろこし	牛乳 ビスコ	ごはん スープ 白身魚と玉ねぎの煮物 トマトの和え物
30					

※行事等で献立が変わることがあります。