



《4～6月のテーマ》
 楽しく食べる
 《献立作成上の考慮》
 衛生管理を十分に行い、
 食中毒に気をつける。



6月の給食だより

令和8年度 本渡はまゆう保育園



※園では年齢に応じて牛乳を1人
 当たり 50～180cc飲んで
 います。
 ※26日(金)はお誕生会です。
 ご飯はおりません。



日	曜	3歳未満児		副 食				
		朝のおやつ	主食					
1	月	ヨーグルト	牛乳	麦ごはん	豚もやしスープ	ピーマンとベーコンのソテー	はんぺんのチーズ焼き	マドレーヌ
2	火	ウエハース	ヤクルト	麦ごはん	肉豆腐丼	バラエティサラダ	ハムステーキ	あじさいの花ゼリー
3	水	蒸し芋	牛乳	パン	汁ビーフン	にしき和え	鶏のてりマヨ焼き	冷やし肉のせうどん
4	木	ハーベスト	ヤクルト	麦ごはん	八宝菜	もやしのナムル	魚の青のり焼き	じゃがちゃん・いりこ
5	金	チーズ	R-1	麦ごはん	スタミナスープ	拌三絲	レバーの甘辛煮	フレンチトースト・いりこ
6	土	雪の宿	牛乳	パン	中華風コーンスープ	豚肉のしょうが炒め	ちくわソテー	
8	月	マカロニあべ川	牛乳	麦ごはん	白菜の味噌汁	切り干しの炒め煮	ぎせい豆腐	ドーナツ・いりこ
9	火	たべっ子どうぶつ	ヤクルト	麦ごはん	麻婆豆腐	キャベツの梅昆布茶和え	あおさのかき揚げ	チョコサンド・いりこ
10	水	手作りクッキー	牛乳	パン	カニカマススープ	和風スパゲティ	ねぎだれチキン	ヨーグルトのフルーチェ風
11	木	黒糖みるく	ヤクルト	麦ごはん	なすと豚肉の甘辛丼	ひじきのおかかサラダ	メロン	いちごジャムケーキ
12	金	プリン	R-1	麦ごはん	わかめスープ	ささみときゅうりの塩ダレ和え	鮭のポテマヨ焼き	焼きチュロス・いりこ
13	土	丸ボーロ	牛乳	パン	れんこんスープ	豚肉のニラ玉炒め	ミートボール	
15	月	ビスコ	牛乳	麦ごはん	けんちん汁	マカロニサラダ	おくら納豆	きなこスノーボール・いりこ
16	火	黄粉芋	ヤクルト	麦ごはん	ワンタンスープ	ひじきの炒め煮	魚のごまフライ	ココアゼリー
17	水	バナナ	牛乳	パン	豆乳スープ	韓国風炒め物	千種焼き	そうめん
18	木	チョイス	ヤクルト	麦ごはん	バターチキンカレー	ほうれん草の和え物	きゅうりの甘酢	シュニッテン
19	金	ババロア	R-1	麦ごはん	高野豆腐の卵とじ	もやしサラダ	唐揚げ	ミートサンド・いりこ
20	土	Caせんべい	牛乳	パン	チキンスープ	五目ビーフン	かぼちゃの甘煮	
22	月	手作りクッキー	牛乳	麦ごはん	他人丼	しらすときゅうりの酢の物	ミートローフ風	お麩のラスク・いりこ
23	火	人参ゼリー	ヤクルト	麦ごはん	肉団子スープ	切り干し大根マヨサラダ	魚の蒲焼風	黒ごまトースト・いりこ
24	水	ムーンライト	牛乳	パン	コンソメスープ	牛肉と蓮根の炒め煮	しゅうまい	カルピスマース
25	木	りんご	ヤクルト	麦ごはん	すきやき風煮	五目和え	魚肉ソーセージの甘辛焼き	さつま芋パイ・いりこ
26	金	ぼたぼた焼き	R-1		＜お誕生会＞ スパムごはん・ヤンニョムチキン ごぼうとコーンのサラダ・はんぺんの清汁・青りんごゼリー			チーズケーキ
27	土	ココナッツサブレ	牛乳	パン	ぎょうぎスープ	牛肉の焼肉炒め	スクランブルエッグ	
29	月	ヨーグルト	牛乳	麦ごはん	卵スープ	白菜と豚肉のうま煮	ハムカツ	ビスキュイパン・いりこ
30	火	乳ボーロ	ヤクルト	麦ごはん	豚丼	じゃが芋のドレッシング和え	ウインナー	カラフルクッキー・いりこ



食中毒の予防法

- 細菌をつけない
必ず手洗い。調理前だけでなく、生肉を触ったあとなどもこまめに！ 生の肉や魚が、生で食べる野菜などに付着しないようにする。
- 生鮮食品や残った食品はすぐに冷蔵庫（冷凍庫）へ
日の当たる場所や常温での保存はNG。清潔な容器やラップを使って冷蔵保存。
- 加熱・消毒・殺菌
ほとんどの菌が加熱すると死滅するため、必ず加熱して食べる。特に肉や魚は十分に。残った食品も再加熱する。ふきんや調理器具は、熱湯や漂白剤を使用して消毒・殺菌する。

