

月	火	水	木	金	土
★ 	★ 	★ 	1 魚のムニエルピコットソースかけ 蒸しオクラ 小松菜と竹輪の和え物 味噌汁・果物	2 高野豆腐のオランダ煮 ゴマじゃこサラダ ワカメスープ 果物	3 焼肉丼 ニラ玉 味噌汁 果物
9時 3時	9時 3時	9時 3時	9時 3時	9時 3時	9時 3時
5 豆腐のミートグラタン キャベツのじゃこ和え コンソメスープ 果物	6 チーズ 鶏肉のマーレード焼き 粉吹き芋 竹輪のオーロラソース和え 味噌汁・果物	7 甘辛いりこ 五目蒸し卵 キャベツのレモン和え 中華スープ 果物	8 じゃが芋入り麻婆豆腐 オクラとコーンのマヨ和え すまし汁 果物	9 魚の塩麹揚げ 焼き南瓜・煮豆 ひじきのサラダ 味噌汁・果物	10 高野豆腐のそぼろ丼 大豆入り煮昆布 味噌汁 果物
9時 3時	9時 3時	9時 3時	9時 3時	9時 3時	9時 3時
12 鶏肉とコーンの炒め物 もやしのナムル 卵スープ 果物	13 かえりいりこ 豚肉の生姜焼き 粉吹き芋と枝豆のゆかり和え 味噌汁 果物	14 手作りふりかけ レバーの甘辛煮 じゃがチーズ すまし汁 果物	15 どんどん焼き風卵焼き トマト・ねばねばサラダ 味噌汁 果物	16 魚の野菜衣揚げ・オクラ チンゲン菜の酢の物 ワカメスープ 果物	17 彩カレー・福神漬け キャベツの和え物 チーズ 果物
9時 3時	9時 3時	9時 3時	9時 3時	9時 3時	9時 3時
19 豆腐のふわふわ焼き オクラ・南瓜の甘煮 味噌汁 果物	20 甘辛いりこ カニカマ入りスクランブルエッグ 変わり金平 コンソメスープ 果物	21 手作りふりかけ 鶏肉の梅しそソース焼き 枝豆 刻み昆布と切干大根の煮付け 味噌汁・果物	22 魚のホイル蒸し トマト・オクラの和え物 すまし汁 果物	23 和風クリスピー 焼き南瓜 キャベツと鮭の和え物 味噌汁・果物	24 牛丼 鉄分サラダ ワカメスープ 果物
9時 3時	9時 3時	9時 3時	9時 3時	9時 3時	9時 3時
26 魚とパレイの中華煮 野菜炒め 味噌汁 果物	27 手作りふりかけ 華風卵焼き・オクラ 枝豆のホクホクサラダ すまし汁 果物	28 チーズ 鶏肉の香草パン粉焼き とうもろこし 三色ピーマンの胡麻和え 味噌汁・果物	29 洋風かき玉汁 おにぎり・ししやも ドレッシングサラダ 果物	30 まさご揚げ・トマト キャベツのおかか和え 味噌汁 果物	★ 
9時 3時	9時 3時	9時 3時	9時 3時	9時 3時	9時 3時

- ★献立は都合により変更することがあります。ご了承ください。
- ★主食はごはん・パンです。
- ★おやつ時の飲み物は、牛乳です。
- ★甘辛いりこ・手作りふりかけ・かえりいりこ・チーズでカルシウムを強化しています。

6月10日は時の記念日です。記念日にちなみ、園では9日のおやつは時計クッキーです。



### ～食中毒に注意～

食中毒は細菌の活動しやすい気温と湿度が揃っている6月～10月にかけて多く発生します。園でも細心の注意をはらって給食を作っています。ご家庭でも、調理・食べる前に必ず手を洗い、食材はしっかりと加熱し、すみやかに食べるよう心がけましょう。

