

給食だより 令和6年度6月号 同胞保育園(すみれ組・離乳食)

		(午前)後期食	後期食おやつ			(午前)後期食	後期食おやつ
1	土	くたくたがげティ煮 コンソメスープ	ゼリー ハイハイン	17	月	軟飯 豚丼 ポテトサラダ	お好み焼き風
3	月	軟飯 豚丼 南瓜の煮物	人参ケーキ	18	火	軟飯 鶏肉と野菜の煮物 わかめスープ	サイダー風ゼリー
4	火	軟飯 鶏肉と野菜の煮物 オニオンスープ	果物ゼリー たべっこBABY	19	水	軟飯 鮭とブロッコリーの煮物 味噌汁	ホットケーキ
5	水	軟飯 白身魚とひじきの煮物 味噌汁	ふくれ菓子	20	木	軟飯 鶏肉のケチャップ煮 すまし汁	豆乳プリン
6	木	軟飯 豚肉と野菜の煮物 野菜スープ	豆乳トースト	21	金	軟飯 白身魚と野菜の洋風煮 さつま汁	豆乳トースト
7	金	軟飯 ツナと野菜の洋風煮 かいのこ汁	豆乳蒸しパン	22	土	田舎うどん 南瓜の煮物	おにぎり
10	月	軟飯 豚丼 ポテトサラダ	果物ゼリー	24	月	軟飯 鶏丼 薩摩芋サラダ	麩フレンチトースト
11	火	軟飯 鶏肉と野菜の煮物 すまし汁	豆乳きな粉トースト	25	火	軟飯 筑前煮風 味噌汁	あじさいゼリー
12	水	軟飯 白身魚と野菜の煮物 マカロニスープ	ふかし芋	26	水	軟飯 白身魚と野菜の煮物 すまし汁	すいか たべっこBABY
13	木	軟飯 豆腐ハンバーグ 吉野汁	バナナ ハイハイン	27	木	軟飯 肉団子の甘酢あん コンソメスープ	果物ゼリー
14	金	軟飯 鶏肉の味噌煮 すまし汁	豆乳蒸しパン	28	金	軟飯 鶏肉と野菜の煮物 味噌汁	マカロニきな粉
15	土	野菜うどん 里芋の煮物	豆乳パンナコッタ たべっこBABY	29	土	味噌煮込みうどん ポテトサラダ	南瓜プリン

食中毒に注意!

家庭でできる食中毒対策

- ・菌をつけない
トイレの後や食事の前には、必ず石鹸で手を洗う習慣を守ることが大切です。また、野菜と肉魚類を同じまな板で調理するときは、野菜→肉・魚の順で調理しましょう。
- ・菌を増やさない
食べ物は常温で放置せず、調理後は速やかに食べましょう。
- ・菌をやっつける
肉や魚類は中心部までしっかり火を通しましょう。
食器、まな板、包丁などは、洗剤でしっかり洗い熱湯で消毒する方法も有効です。

家庭でも、ちょっとした対策をすることで、食中毒を防ぐことができます。



給食で離乳食(中期食・後期食)、完了食を開始する前は、以下の食材をご家庭で摂取しているかの確認を行っています。

- ・中期食・・・5品目 **鶏肉、白身魚、豆腐、小麦、鮭**
- ・後期食・・・6品目 **豚肉、りんご、バナナ、もも、オレンジ、ゼリー(ゼラチン)**
- ・完了食・・・13品目 **卵、牛乳、牛肉、エビ、カニ、イカ、鯖、たこ、マンゴー、キウイ、ごま、山芋、アーモンド**

ご協力、お願いいたします。

