

# 6月の献立表



月	火	水	木	金
<p><b>◇ふるさと産品給食の日◇</b></p> <p>ふるさと産品給食の日は、地産地消を行い、県内の食材について知ってもらいたいという願いがこめられています。本校では7日に実施します。この日以外にもたくさんの県産品を使っています。</p>		<p>1日</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん(持参) </li> <li>牛乳</li> <li>ハンバーグ</li> <li>花野菜のサラダ</li> <li>オニオンスープ</li> </ul>	<p>2日</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>しょうゆラーメン </li> <li>牛乳</li> <li>りんごシュウマイ(2個)</li> <li>大根とツナの中華サラダ</li> </ul>	<p>3日</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>たけのこごはん </li> <li>牛乳</li> <li>カミカミサラダ</li> <li>豆腐のみそ汁</li> </ul>
6日	7日 ◆	8日	9日	10日
<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん(持参) </li> <li>りんごジュース </li> <li>鰹フライ</li> <li>野菜の梅和え</li> <li>つみれ汁</li> </ul>	<p><b>ふるさと産品給食の日</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん </li> <li>牛乳</li> <li>鶏肉の塩炒め</li> <li>健康サラダ</li> <li>かぶのみそ汁</li> <li>にんじんゼリー</li> </ul>	<p><b>簡単給食</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>おにぎり(鮭、昆布) </li> <li>牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>コッペパン </li> <li>牛乳</li> <li>のり塩コロッケ</li> <li>もやしサラダ</li> <li>ほうれん草スープ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>マーボー丼 </li> <li>牛乳</li> <li>キャベツときゅうりの甘酢和え</li> <li>もずくスープ</li> </ul>
13日	14日 ◆	15日	16日	17日
<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん(持参) </li> <li>牛乳</li> <li>つくね串(2個)</li> <li>塩昆布のサラダ</li> <li>じゃがいものみそ汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん </li> <li>牛乳</li> <li>納豆</li> <li>たけのこの炒め煮</li> <li>小松菜のみそ汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん(持参) </li> <li>牛乳</li> <li>さばのみそ煮</li> <li>ちくわの和え物</li> <li>豆腐のすまし汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>焼きそば </li> <li>牛乳</li> <li>きくらげの中華サラダ</li> <li>チンゲン菜のスープ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☆から揚げカレー </li> <li>牛乳</li> <li>福神漬</li> <li>パイン缶</li> </ul>
20日	21日 ◆	22日	23日	24日
<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん(持参) </li> <li>牛乳</li> <li>照焼きチキン</li> <li>ブロッコリーのたまご炒め</li> <li>ふのみそ汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん </li> <li>牛乳</li> <li>豚肉のしょうが焼き</li> <li>切干大根のサラダ</li> <li>真だくさんみそ汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん(持参) </li> <li>牛乳</li> <li>ホタテフライ</li> <li>じゃがいもサラダ</li> <li>とろろ昆布のすまし汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>にんじんパン </li> <li>牛乳</li> <li>オムレツ</li> <li>シーザーサラダ</li> <li>野菜スープ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>わかめごはん </li> <li>牛乳</li> <li>さんまの塩焼き</li> <li>ねりこみ</li> <li>干切り汁</li> </ul>
27日	28日	29日	30日 ◆	
<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん(持参) </li> <li>牛乳</li> <li>かに玉</li> <li>春雨サラダ</li> <li>中華スープ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん </li> <li>牛乳</li> <li>嶽きみコロッケ</li> <li>もやしののり和え</li> <li>せんべい汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん(持参) </li> <li>牛乳</li> <li>ホキの塩焼き</li> <li>みずの和え物</li> <li>根菜のみそ汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>肉うどん </li> <li>牛乳</li> <li>もやしのレモン和え</li> </ul>	

・材料の都合により、献立の変更があるかもしれませんがご了承下さい。  
 ・17日のから揚げカレーは、6月生まれのリクエストメニューです。

**食中毒予防の基本は手洗いです！**

## 食中毒が増える時期です！

高温多湿になり、食中毒の発生が増えるため注意が必要です。おもな食中毒を知り、予防に努めましょう。

### サルモネラ

おもな原因食品は、とり肉や卵、レバーなので取り扱いに注意しましょう。手洗いやうがい忘れずに！

### カンピロバクター

とり肉が原因となることが多いようですが、不明なものもあります。食品を十分に加熱し、調理器具なども殺菌しましょう。

### ヒスタミン

おもに、まぐろ、さば、さんま、いわし、あじなどの赤身魚や加工品が原因です。唇や舌に刺激を感じたら食べないように！

### 腸管出血性大腸菌

O157がよく知られています。食品の十分な加熱（75℃1分以上）をすることや生肉などを食べないなどの注意が必要です。