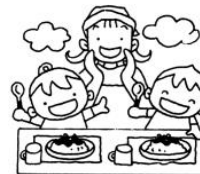


献立カレンダー

令和6年8月

	月	火	水	木	金	土	6日
昼食	毎年8月は、食品衛生月間です！ (公共財団法人 日本食品衛生協会HPより) 夏期は温度、湿度とも高くなり、食品の取り扱いによっては食中毒を起こしやすい季節となります。特に夏期は、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌といった細菌による食中毒が多発しており、規模の大きい食中毒事例も頻発しています。 手洗いをはじめとする衛生管理の基本を見直し、食中毒を防ぎましょう。			1 鮭の香味焼き 酢の物 沢煮わん ミルク フライドポテト	2 酢鶏 中華スープ メロン ミルク ひまわり蒸しパン	3 冷麺 バナナ お菓子	3歳未満 エネルギー 304 たんぱく質 12.9
	3時	5 夏けんちん ちくわの磯辺揚げ はりはり和え ミルク ごまトースト	6 鮭のカレーしょうゆ焼き レモン酢和え えのきたけのみそ汁 ミルク アイスクリーム	7 肉じゃが ハムともやしのサラダ バナナ ミルク あんぱん	8 揚げだし豆腐 千草和え すいか ミルク コーンパンケーキ	9 しらすと梅のご飯 パプリカのサラダ わかめのすまし汁 ミルク フルーツポンチ	10 そうめん バナナ お菓子
昼食	12 振替休日	13 豚汁 ひじきの炒め煮 バナナ お茶 お菓子	14 じゃが芋のスープ 中華風サラダ オレンジ お茶 お菓子	15 冬瓜のみそ汁 きんぴらごぼう 冷凍パイ お茶 お菓子	16 豚肉のロベールソース 蒸しブロッコリー・人参 マカロニスープ お茶 お菓子	17 焼きそば バナナ お菓子	26日 3歳未満 エネルギー 467 たんぱく質 20.9
	3時	19 モロヘイヤスープ 豚肉と野菜のソテー オレンジ ミルク きな粉クッキー	20 ごぼう入りハンバーグ スティック野菜 夏野菜のみそ汁 ミルク フルーツヨーグルト	21 五目煮豆 そうめん汁 バナナ ミルク ホットドッグ	22 鮭の塩焼き にしき和え コーンスープ ミルク お菓子	23 夏野菜のみそカレー丼 ひじき入りサラダ 冷凍みかん 牛乳 お楽しみゼリー	24 スパゲティ オレンジ お菓子
昼食	26 ピーマンときのこのナゲット 蒸しブロッコリー コンソメスープ ミルク 麩のラスク	27 チンジャオロース風 豆腐とチンゲン菜のスープ オレンジ お茶 利休白玉	28 チリコンカン ピーマンとツナのサラダ 冷凍パイ ミルク チョコレート	29 メルルーサのごま揚げ 蒸しキャベツ・人参 切干大根のみそ汁 ミルク パイナップルケーキ	30 鶏肉のみそ漬け焼き もやしのおかか和え 豆腐のすまし汁 ミルク アイスクリーム	31 焼きうどん バナナ お菓子	
	3時	*9日と23日は完全給食です <8月29日の栄養価>			※20日は腸活の日です※		

	エネルギー	たんぱく質	動物性たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄
3歳未満	449	19.8	13	9.9	349	2
3歳以上	550	26.7	17.1	11.9	434	2.8
	ナトリウム	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
3歳未満	560	130	0.26	0.48	31	4.1
3歳以上	809	164	0.32	0.59	34	5.4



衛生管理 食中毒予防の3原則

- 菌をつけない・・・効果的な手洗い、洗淨・消毒
- 菌を増やさない・・・温度と時間を管理
- 菌をやっつける・・・しっかり加熱

