

月	火	水	木	金	土
 <p style="text-align: center;">★たなばた★</p> <p>七夕は天の川の橋を渡って織姫と彦星が1年に1度だけ会うことを許される日です。旧暦の7月7日に天の川をはさんで最も光り輝いて見えることから、七夕の物語が生まれたといわれています。</p>				1	2
				魚の南蛮漬け 雑菜 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 中華風蒸しカステラ・牛乳 <10時のおやつ> シスコーン・牛乳	茄子の肉味噌そうめん はんぺんとえのきのスープ 果物 《3時のおやつ》 オレオ・牛乳 <10時のおやつ> クラッカー・牛乳
4	5	6	7	8	9
厚揚げのオイスターソース煮 キャベツのあっさり和え 果物 十六穀米（しらす） 《3時のおやつ》 コーンパンケーキ・牛乳 <10時のおやつ> エイセイボーロ・牛乳	魚のゴマ味噌焼き 野菜のチャンプルー ヤクルト 十六穀米 《3時のおやつ》 牛乳かん・牛乳 <10時のおやつ> 果物・ヤクルト・お茶	チキンブラウンシチュー コールスローサラダ 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 クリームパン・ミルク <10時のおやつ> 黒棒・牛乳	お弁当の日	オープンオムレツ 若布ときのこのスープ いりこ 十六穀米（ゆかり） 《3時のおやつ》 ゴマ蒸しパン・牛乳 <10時のおやつ> 果物・牛乳	焼きうどん 玉葱と豆腐の味噌汁 果物 《3時のおやつ》 かりんとう・牛乳 <10時のおやつ> ウエハース・牛乳
11	12	13	14	15	16
魚のコーンマヨ焼き マセドアンスープ 果物 十六穀米（わかめ） 《3時のおやつ》 人参ケーキ・ミルク <10時のおやつ> クラッカー・牛乳	麻婆豆腐 拌三絲 いりこ 十六穀米 《3時のおやつ》 ゼリー・丸ぼうろ・牛乳 <10時のおやつ> 果物・牛乳	ハムエッグ 豚汁風ゴマ味噌スープ ミニトマト 十六穀米（かつお節） 《3時のおやつ》 すいか・牛乳 <10時のおやつ> ビスケット・牛乳	牛肉とじゃが芋の炒め煮 海藻サラダ 果物 十六穀米（ごま塩） 《3時のおやつ》 源氏パイ・牛乳 <10時のおやつ> チーズ・牛乳	竹輪の磯辺揚げ キャベツと春雨のスープ 果物【セレクト】 十六穀米 《3時のおやつ》 じゃこトースト・牛乳 <10時のおやつ> シスコーン・牛乳	スタミナ丼 のっぺい汁 十六穀米 《3時のおやつ》 フレンチパピロ・牛乳 <10時のおやつ> 果物・牛乳
18	19	20	21	22	23
海の日 	お弁当の日	鶏肉と茄子のトマト煮 サマースープ 果物 十六穀米（のり佃煮） 《3時のおやつ》 パナマフィン・牛乳 <10時のおやつ> チーズ・牛乳	厚揚げのゴマ味噌炒め もやしの和え物 いりこ 十六穀米（ゆかり） 《3時のおやつ》 ジャムサンド・ミルク <10時のおやつ> 果物・牛乳	魚のプロバンス風 コロコロ南瓜のミルクスープ 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 アイス・牛乳 <10時のおやつ> ウエハース・牛乳	インディアンスパゲティ きのこ入りコンソメスープ 果物 《3時のおやつ》 せんべい・牛乳 <10時のおやつ> エイセイボーロ・牛乳
25	26	27	28	29	30
魚のピザソース焼き チンゲン菜の洋風スープ 果物【セレクト】 十六穀米 《3時のおやつ》 小倉まんじゅう・牛乳 <10時のおやつ> かりんとう・牛乳	豆腐の和風炒め キャベツのゴママヨ和え 果物 十六穀米（わかめ） 《3時のおやつ》 黄粉トースト・ミルク <10時のおやつ> チーズ・牛乳	ツナライス 星のハンバーグ ベーコンと南瓜のスープ ミニトマト 《3時のおやつ》 マドレーヌ・ジョア <10時のおやつ> クラッカー・牛乳	中華風卵焼き もやしと若布のスープ いりこ 十六穀米（ごま塩） 《3時のおやつ》 ヨーグルト・シスコーン・牛乳 <10時のおやつ> 果物・牛乳	ビーフカレー 野菜のスキムマヨネーズサラダ ヤクルト 十六穀米 《3時のおやつ》 ポップコーン・牛乳 <10時のおやつ> 果物・ヤクルト・お茶	豚肉ともやしの味噌炒め 卵豆腐のスープ 果物 十六穀米 《3時のおやつ》 丸ぼうろ・チーズ・牛乳 <10時のおやつ> ビスケット・牛乳

7日(木) たなばたジャンポリー

27日(水) お誕生会

《セレクトメニュー》
15日(金)・25日(月)



冷たい飲み物のとり過ぎに注意

夏には冷たい飲み物をつい飲んでしまいがち。熱中症予防には大切なことですが、冷たい飲み物のとり過ぎには注意が必要です。清涼飲料には、砂糖が多く含まれているため、疲労感が増し、食欲も低下します。子どもには少し冷やした麦茶やほうじ茶、水分の多い果物・スイカなどを与え、冷やし過ぎには注意しましょう。



給食室での食中毒対策

- 清潔な服装・マスクをつけ、しっかり手洗いをし、アルコール消毒します。
- 野菜や果物は適切に洗浄、場合により消毒します。
- 果物やそれ以上加熱しない食品、調理済みの食品には手袋を使用します。
- 食品は、加熱後、温度計で中心部の温度を測ります（75℃で1分間以上）。
- 調理器具や食器、ふきん、スポンジなどは熱湯、または次亜塩素酸ナトリウムで消毒します。
- 包丁・まな板・器具等は用途別に分けて使用します。

