

2024年6月 ぴっぴ給食・おやつ献立表

月 3	火 4	水 5	木 6	金 7
*ごはん *回鍋肉 *ジャーマンポテト *わかめスープ *精白米 *豚肉・キャベツ・人参 しめじ・生姜・ごま油 *じゃが芋・玉ねぎ・ベーコン *大根・豆腐・えのき・わかめ	*パン *ポトフ *南瓜そぼろ煮 *ほうれん草ごま和え *バナナ *パン *玉ねぎ・人参・じゃが芋 しめじ・ベーコン・マカロニ *豚ミンチ・南瓜 *ほうれん草・ごま *バナナ	*ごはん *コーンとひき肉の炒め物 *人参スープ煮 *けんちん汁 *精白米 *豚ミンチ・コーン缶・人参 玉ねぎ・生姜 *人参・キャベツ・ベーコン *えのき・大根・豆腐 うすあげ	*カレーライス *ブロッコリーサラダ *きのこスープ *すいか *精白米・豚肉・じゃが芋 人参・玉ねぎ・カレールー *ブロッコリー・マカロニ ツナ缶・ボン酢 *えのき・玉ねぎ・豆腐・しめじ *すいか	*ごはん *豚生姜焼き *ひじき大豆煮 *みそ汁 *精白米 *豚肉・玉ねぎ・えのき・生姜 *ひじき・人参・大豆・えのき うすあげ
おやつ：パン コアラパン	おやつ：鮭ごはん 精白米・鮭フレーク	おやつ：焼き芋 さつま芋	おやつ：豆乳フレンチトースト 食パン・豆乳	おやつ：蒸しパン おやつ：ミックス・豆乳
10	11	12	13	14
*ごはん *豚肉とさつまいもきんぴら *大豆とほうれん草のサラダ *みそ汁 *オレンジ *精白米 *さつま芋・豚肉・人参・イゲツ *大豆・ほうれん草・人参 キャベツ・ツナ缶・すし酢 *オレンジ	*ごはん *煮魚 *温野菜サラダ *みそ汁 *精白米 *鯖 *ブロッコリー・南瓜・人参 ごま・ボン酢	*ごはん *肉じゃが *小松菜ジャコ炒め *すまし汁 *ゼリー *精白米 *かんでんゼリー *じゃが芋・豚肉・人参 玉ねぎ・糸コン *小松菜・えのき・ジャコ・ごま ごま油 *大根・豆腐・えのき・わかめ	*青菜ごはん *豆腐の鶏そぼろあん *南瓜ごま煮 *みそ汁 *精白米・青菜ふりかけ *豆腐・鶏ミンチ・人参・生姜 えのき *南瓜・ごま	*ビビンバ *ポテトサラダ *玉ねぎスープ *みかん缶 *精白米・豚ミンチ・人参 もやし・ごま *じゃが芋・人参・ツナ缶 ボン酢 *玉ねぎ・しめじ・大根・豆腐 *みかん缶
おやつ：豆腐ドーナツ おやつ：ミックス・豆腐	おやつ：フルーツ寒 寒天・リゾシューズ・シソ缶・バナナ	おやつ：ジャムサンド パン・ジャム	おやつ：サクサクおさつポテト さつま芋	おやつ：お菓子
17	18	19	20	21
*ごはん *ムニエル *彩りおかか和え *みそ汁 *精白米 *鮭 *小松菜・人参・コーン缶・もやし 鯉節	*ハヤシライス *マカロニサラダ *田舎風スープ *オレンジ *精白米・豚肉・玉ねぎ・ルー しめじ・人参・トマト・ユール *ブロッコリー・マカロニ ツナ缶・ボン酢 *玉ねぎ・キャベツ・しめじ 南瓜 *オレンジ	*パン *コーンシチュー *チリコンカン *さつま芋甘煮 *パン *クリーム缶・じゃが芋・玉ねぎ しめじ・ベーコン *豚ミンチ・玉ねぎ・大豆・人参 しめじ・トマト・ユール・ケチャップ *さつま芋	*ごはん *豚玉煮 *ビーフンサラダ *みそ汁 *パイン缶 *精白米 *パイン缶 *豚肉・玉ねぎ・えのき *ビーフン・アスパラガス ツナ缶・コーン缶・すし酢 ごま油 *大根・豆腐・えのき・わかめ	*ごはん *南瓜と豚肉のカレー炒め *ほうれん草ごま和え *みそ汁 *精白米 *豚肉・玉ねぎ・南瓜・加粉 *ほうれん草・ごま
おやつ：果物 バナナ	おやつ：フライドポテト じゃが芋・青のり	おやつ：青菜ごはん 精白米・青菜ふりかけ	おやつ：どら焼き おやつ：ミックス・豆乳・ゆで小豆缶	おやつ：パン コアラパン
24	25	26	27	28
*ひじきのドライカレー *ほうれん草のりかえ *ポテトスープ *ゼリー *精白米・ひじき・人参・玉ねぎ 豚ミンチ・加粉・ケチャップ *ほうれん草・ごま・ごま油 刻み海苔 *じゃが芋・しめじ・大根・豆腐 *かんでんゼリー	*ごはん *炒り豆腐 *人参シリシリ *みそ汁 *精白米 *豚ミンチ・豆腐・人参 えのき・ひじき *人参・コーン缶・ツナ缶	*ゆかりごはん *焼き魚 *キャベツ洋風煮 *みそ汁 *すいか *精白米・ゆかり *鮭 *キャベツ・ブロッコリー 人参・ベーコン *すいか	*ごはん *ポークチャップ *ひじきかえ物 *みそ汁 *精白米 *豚肉・玉ねぎ・人参 しめじ・ケチャップ *小松菜・ひじき・コーン缶 人参・えのき・ごま	*のりごはん *麻婆豆腐 *もやしのおかか和え *春雨スープ *バナナ *精白米・刻みのり *豚ミンチ・豆腐・ねぎ しいたけ・生姜・ごま油 *もやし・人参・鯉節 *春雨・豆腐・えのき・わかめ 大根 *バナナ
おやつ：きなこマカロニ マカロニ・きなこ	おやつ：お菓子	おやつ：人参のパンケーキ おやつ：ミックス・豆乳・人参	おやつ：フルーツポンチ みかん缶・バナナ・リゾシューズ	おやつ：大学芋 さつま芋・ごま油

*食物アレルギーがある場合は、医師記入の「アレルギー疾患生活管理指導表」の提出が必要です。対応決定までお弁当・おやつは持参していただきます。
 *味噌汁は、旬の野菜・きのこ・イモ類・海藻より2〜3種、大豆製品（豆腐、うすあげ、厚揚げ）など1種を入れています。
 *給食・おやつは変更することがあります。変更・追加した場合は、玄関に掲示させていただきます。
 *調味料として使用する塩、砂糖、醤油、味噌、出汁、パイヨン、なたね油、粉類は献立表に明記していません。

＜ランチだよ！＞

6月から9月は気温が高く、細菌が育ちやすいので、食中毒にかかる人が増える時期です。

以下のことをご家庭でも意識して、しっかり予防しましょう！

1. 生鮮食品は期限表示などを確認し、新鮮な物を購入する。
2. 冷蔵庫は10℃以下冷凍庫は-15℃以下が目安で、庫内では肉汁などが他の食品に付かないように保存する。
3. 調理の前や肉、魚、卵を扱った後には必ず手洗いを。
4. まな板や包丁などの調理器具は消毒をする（漂白剤や熱湯消毒が効果的）
5. 加熱は中心部までしっかりする。目安は75℃1分間以上。
6. 盛り付けは、清潔な手、清潔な食器を使い、室温に長く放置しない。

＜お願い＞

毎月、献立表は必ず目を通していただき、ぴっぴで初めて口にする食材や調味料がないよう、ご確認をお願いいたします。