

6月の予定献立表

月	火	水	木	金
			1 アスパラと鶏肉の塩炒め マカロニのツナ和え なめこの味噌汁	2 肉うどん わかめご飯おにぎり 歯と口の健康習慣ゼリー
5 肉餃子 切干大根とオクラの 塩昆布和え ジャガイモの味噌汁	6 鯖の味噌煮 レンコンのきんぴら ゴボウと厚揚げの味噌汁	7 ハムカツ ほうれん草とベーコン炒め けんちん汁	8 ハヤシライス キムチサラダ アーモンドフィッシュ	9 全県定通総体
12 豚丼 メンマの塩和え かき卵汁	13 塩だれチキン ブロッコリーの ベーコン和え 小松菜の中華スープ	14 肉じゃが 切り干し大根の胡麻和え 舞茸の味噌汁	15 サンマの蒲焼き すき昆布煮 親子汁	16 麻婆春雨 ほうれん草と もやしの塩和え えのき茸の味噌汁
19 メンチカツ もやしとささみのラー油和え そうめん汁	20 筑前煮 なめこのおろし和え しめじとコーンの 中華スープ	21 鯖の和風カレー煮 焼き豚とキャベツの和え物 もやしと挽肉のピリ辛味噌汁	22 ビビンバ しば漬け キノコスープ	23 ふるさと学習 校外学習
26 ハンバーグ ジャーマンポテト 豆腐の味噌汁	27 挽き肉カレー ハムともやしの 和風サラダ	28 白身魚のフライ 野菜のなめ茸和え わかめスープ	29 肉野菜炒め 鯖の照り焼き 切り干し大根の味噌汁	30 焼き鳥丼 キュウリのキムチ和え すまし汁



★6月は食育月間です★

「食育月間」は、豊かな人間性を育み、生きる力を身につけることを目標に設けられました。「朝ご飯は元気のもと」
「食べ物が食卓に届くまでを知り」を知り、「ごはんを作ってみよう」「いただきますで楽しい食卓」を実践してみま
しょう。食に関心を持つための取り組みをしてみましょう。

★6月は食中毒に細心の注意をしましょう！！

食中毒予防の3つの原則

食中毒の原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」

細菌やウイルスの付着を防ぐには正しく手を洗うことです。

★歯と口の健康週間について★

この週間は、歯と口の健康に関する正しい知識を国民に対して普及啓発するとともに、歯科疾患の予防に関する適切な
習慣の定着を図り、併せてその早期発見及び早期治療等を徹底することにより歯の寿命を延ばし、もって国民の健康の
保持増進に寄与することを目的とする。

