

日	曜	給食	食材内容	アレルギー
1	木	麻婆丼・春巻き(付ミニトマト)・コンソメスープ	豆腐・豚肉・牛肉・玉ねぎ・人参・椎茸・もやし・チンゲン菜・ミニトマト	
2	金	夏野菜カレー・コーンのバター炒め・具だくさん味噌汁・スイカ	鶏肉・玉ねぎ・人参・なす・じゃがいも・ピーマン・油揚げ・小松菜・コン・ペーコン・スイカ	
5	月	魚の蒲焼き(付ミニトマト)・卵焼き・豆腐の味噌汁・りんごゼリー	カレイ・卵・ミニトマト・豆腐・わかめ・りんごジュース	
6	火	ポークチャップ・ほうれん草の胡麻和え・えのきのすまし汁・牛乳	豚肉・しめじ・玉ねぎ・ピーマン・水煮たけのこ・人参・ほうれん草・えのき・わかめ・牛乳	
7	水	魚の味噌煮(付人参)・焼肉サラダ・かきたま汁・りんご	カレイ・人参・豚肉・キャベツ・人参・きゅうり・卵・玉ねぎ・小松菜・りんご	
8	木	千草焼き(付ミニトマト)・炒めきゅうり・豆腐のスープ	鶏肉・人参・きくらげ・椎茸・ミニトマト・きゅうり・豆腐・玉ねぎ・卵	
9	金	★ナゲット(付ミニトマト)・野菜サラダ・ビーフンのすまし汁・ケーキ	鶏肉・豆腐・ミニトマト・キャベツ・きゅうり・人参・魚肉ソーセージ・ビーフン・小松菜・ケーキ	
12	月	煮魚(付人参)・マカロニサラダ・わかめの味噌汁・オレンジ	カレイ・人参・きゅうり・マカロニ・わかめ・玉ねぎ・オレンジ	
13	火	中華丼・じゃがいものおかか煮・人参のスープ	豚肉・玉ねぎ・人参・椎茸・かにかま・じゃがいも・かつお節・豆腐・卵	
14	水	魚の照り焼き(付枝豆)・スパゲティナポリタン・大根と白菜の味噌汁	カレイ・枝豆・スパゲティ・ピーマン・人参・玉ねぎ・ペーコン・大根・白菜	
15	木	★冷やし中華・餃子(付ミニトマト)・あじさいゼリー・牛乳	中華麺・卵・きゅうり・ハム・餃子・ミニトマト・牛乳・サイダー・かき氷シロップ	
16	金	パン・クリームシチュー・キャベツの胡麻和え・ヤクルト	パン・じゃがいも・玉ねぎ・人参・鶏肉・キャベツ・ヤクルト	
19	月	南関そうめん(熊本県の郷土料理)・鶏のから揚げ(付ミニトマト・きゅうり)・バナナ	そうめん・鶏肉・ミニトマト・きゅうり・バナナ	
20	火	魚のカレー揚げ(付ミニトマト)・切り干し大根の甘酢和え・なすの味噌汁	カレイ・ミニトマト・切り干し大根・人参・きゅうり・なす	
21	水	鶏肉じゃが・納豆和え・豆腐の味噌汁・ヨーグルト	鶏肉・玉ねぎ・人参・いんげん・じゃがいも・納豆・ほうれん草・キャベツ・豆腐・ヨーグルト	
22	木	お弁当の日	お弁当の日	
23	金	親子丼・トマトのサラダ・キャベツの味噌汁・牛乳	鶏肉・玉ねぎ・人参・きゅうり・トマト・チーズ・卵・キャベツ・牛乳	
24	土	キーマカレー・スパゲティサラダ・豆腐のスープ	牛肉・豚肉・玉ねぎ・人参・きゅうり・スパゲティ・コン・豆腐	
26	月	ハヤシライス・人参しりしり・バナナ・プリン	牛肉・玉ねぎ・人参・卵・バナナ・プリン	
27	火	魚のソース煮(付なす)・きゅうりのサラダ・青菜の味噌汁・白桃缶	カレイ・なす・きゅうり・人参・かにかま・チーズ・チンゲン菜・白桃缶	
28	水	厚揚げのミートソース・ほうれん草のじゃこ和え・そうめん汁	厚揚げ・牛肉・豚肉・玉ねぎ・人参・ピーマン・キャベツ・しらす・ほうれん草・そうめん・かまぼこ・しめじ	
29	木	パン・魚のチーズ焼き(付枝豆)・レバーの胡麻揚げ・中華コーンスープ	パン・カレイ・枝豆・レバー・コン・卵・チンゲン菜・玉ねぎ	
30	金	炊き込みご飯・具だくさんオープン焼き(付ミニトマト)・春雨の酢の物・大根と油揚げの味噌汁・牛乳	鶏釜飯の素・ツナ缶・椎茸・玉ねぎ・人参・ミニトマト・春雨・きゅうり・大根・油揚げ・牛乳	

食中毒が多発する時期です！！
～食中毒を予防する3つのポイント～

1. つけない……清潔・洗浄・手洗い(きれいに洗う)
2. 増やさない……低温管理・乾燥(冷蔵・冷凍管理)
3. やつける……加熱・消毒(食材・器具の殺菌)



お弁当作りで注意するポイント！

- ①ごはんは、酢や梅干しを入れて炊く
- ②水分が多いといたみやすくなるため、汁けの多いおかずはキッチンペーパーで拭きとる
- ③おにぎりはラップを使用したり、食品などつめるときは食材を直接手で触らない
- ④ごはん、おかずはよく冷ましてからフタをする(冷めにくい時や温度管理が必要な時は保冷材を入れる)



※献立や食材は、仕入れなどの状況により変更となる場合があります。
※卵、乳、小麦粉を使用した献立には を表示しています。

★ →行事食



—お誕生日メニュー