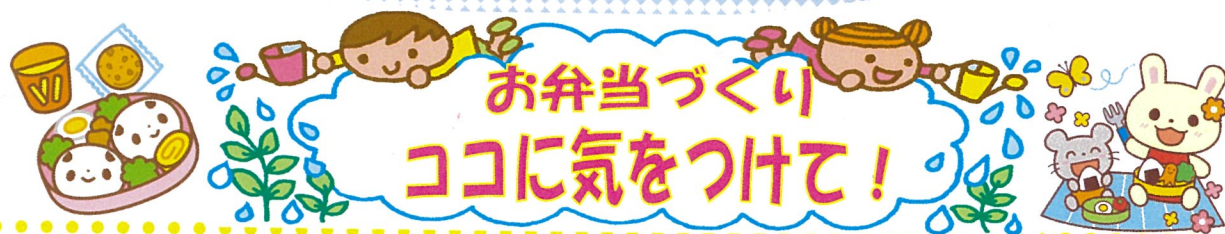




令和7年5月30日発行

もうすぐ梅雨の季節がやってきます。湿度が高いこの時期は、食中毒の危険が高まります。園でも食事や調理の前の手洗い、食べ物への十分な加熱、調理器具の衛生管理など、食中毒の予防を徹底しています。

また、6月は食育月間ということで、より一層力を入れて子どもたちへ食の大切さを伝えていこうと思います。雨が降って外で遊ぶことができない日には、お子さんと一緒に料理を作って楽しんでみてはいかがでしょうか。



① 当日の朝に作る

当日作ることで菌の繁殖を抑えられます。

② 中までしっかり加熱する

卵焼きやゆで卵などの卵料理は半熟ではなく完全に固まるまでしっかり加熱しましょう。生で食べられるハムやかまぼこなどもできるだけ加熱しましょう。

③ 水分は大敵

水分が多いと細菌が増えやすくなります。おかずの汁気はよく切りましょう。

④ 生の肉や卵を扱う器具（まな板・包丁・ボウル等）は、野菜や果物と別にする

→卵や肉はサルモネラ菌やその他の細菌に汚染されていることも考えられるので、食中毒を防ぐためにも、別々にしましょう。

⑤ 冷ましてから詰めてふたを開ける



日	曜	6がつのこんだてよていひょう	あさのおやつ (未満児)	おやつ
2	月	あいじょうべんとうのひ	しろいふうせん ミルク	ビスケット ミルク
3	火	むぎごはん さかなのあんかけ さつまいものあまに あつあげのみそしる	ボーロ ミルク	ケロケロサンド ミルク
4	水	ごこくごはん ぎせいどうふ なっとう ごもくじる キウイ	ヨーグルト	ゆきのやど ミルク
5	木	むぎごはん にくじゃが ししゃものフライ えのきのみそしる	かりんとう とうにゅう	えびせん とうにゅう
6	金	あおなごはん にくうどん ごほうてん はくさいのこんぶあえ	バナナ ミルク	アイスクリーム ウエハース
7	土	ごもくチャーハン ちゅうかスーフ オレンジ	いいこ・こん ぶ	ハーベスト ミルク
9	月	ごこくごはん ちくぜんに ちくわのてんぷら ほうれんそうのみそしる	かりんとう とうにゅう	じゃこまめおにぎ り とうにゅう
10	火	むぎごはん こうそうフライ アスパラのマリネ カレースーフ	せんべい ミルク	ヨーグルト クラッカー
11	水	4・5・6月たんじょうかい	ドーナツ ミルク	おっとと ミルク
12	木	わかめごはん ごもくにゅうめん にんじんしりしり セレクトデザート	ビスケット ミルク	フルーツポ ンチ
13	金	ハンバーガー わふうサラダ コーンスーフ キウイフルーツ	しろいふうせ ん ミルク	とうふナゲッ ト ミルク
14	土	ぎゅうどん けんちんじる りんご	チーズ いい こ	ココナッツビス ケット ミルク
16	月	げんまいのひ こうやどうふに かぼちゃのてんぷら なめこじる	ゴマクッキー ミルク	きなこいも ミルク
17	火	むぎごはん さかなのいそてん きんぴらごほう じゃがいものみそしる	いいこ・こん ぶ	ライスクッキー ミルク
18	水	ごこくごはん カルデツバーグ キャベツのおかかあえ ミネストローネ	バナナ ミルク	てづくりバター ホットケーキ
19	木	むぎごはん いわしのつみれじる くきわかめに オレンジ	かりんとう とうにゅう	フライドポテト とうにゅう
20	金	ホワイトブレッド ビーフシチュー えだまめサラダ ゆでたまご	ビスケット ミルク	フルーツゼ リー ミルク
21	土	マーボーどうふどん ちんげんさいのスーフ りんご	ボーロ ミルク	カルシウムせ んべい ミルク
23	月	むぎごはん さかなのザクザクあげ トマトマリネ なすのみそしる	しろいふうせ ん ミルク	きょうりゅうのた まごパン ミルク
24	火	しょくパン オムレツのミートソースかけ フロッコリー やさいスーフ	バナナ とうにゅう	フルーツヨー グルト
25	水	ごこくごはん すきやきふうに さつまいものてんぷら みそしる キウイ	せんべい ミルク	あじさいマ フィン ミルク
26	木	むぎごはん さかなのタルタルやき レタスサラダ とうふのすましじる	ビスコ ミルク	チュモッパ ミルク
27	金	ごこくごはん カレーやきそば はるまき わかめスーフ	ギンビスアスパ ラガス とうにゅう	ぼたぼたやき とうにゅう
28	土	むぎごはん チャプチェ ごもくみそしる オレンジ	いいこ・チー ズ	バウムクー ヘン ミルク
30	月	ごこくごはん さかなのしおやき おくらのごまあえ ポークビーンズ	かりんとう ミルク	こくとうせん べい ミルク



今月のクッキングでは
バター作りをします！

