

食事の前に、手を洗いましょ。

6月、ジメジメとしたつゆがやってきました。湿度が高まるこの季節は、細菌類の繁殖期でもあり、食中毒発生の多い時期でもあります。給食室では、食品の取り扱いや室内の清掃など、衛生面に特に気を付けています。

食事を作る側・食事を食べる側の両方にできる一番大事な食中毒予防は「手を洗うこと」です。この時期だからこそ、食事の前に「手を洗うこと」もう一度見直してみてください。

今日の献立から人気メニュー

「とり肉のクッキー焼き」

材料	分量	作り方
とりもも肉	1枚40g	1. とりもも肉は皮もとり、塩こしょうしておく。バターは、とかしバターにしておく。クッキーは小さく切っておく
塩	0.25g	
こしょう	少々	
小麦粉	4	2. ①のとり肉に小麦粉をつけとかしバターにくぐらせ、クッキーをまぶす。180℃15分～18分オーブンで焼く。
バター	6	
クッキー(リッツ)	8	

※ かんたんおいしい一品です。

八丈町立保育園

☆ 手作りおやつ

曜日	日	献立	使用食品	午前おやつ 3歳未満児	おやつ
月	2.16.30	①レタス入りチャーハン ②みそ汁 ③中華あえ ④果物	①米、人参、レタス、ベーコン、卵。 ②ネギ、豆腐、③きゅうり、もやし、人参 ④グレープフルーツ	・牛乳 ・クッキー	・牛乳 ・せんべい
火	3.17	①ハン ②とり肉クッキー焼き ③キャベツサラダ ④牛乳 ⑤果物	①食パン、きゅうり ②とり肉、バター、クッキー ③キャベツ、人参、ロース火腿、マヨネーズ ④牛乳、⑤バナナ	・麦茶 ・プリン	3日：プリン 17日： ☆あじさいゼリー
水	4.18	①わかめごはん ②みそ汁 ③栄養きんぴら ④果物	①米、わかめ、②キャベツ、厚揚げ ③豚肉、ごぼう、人参、ごぼう、いりごま、④キウイフルーツ	・牛乳 ・せんべい	・牛乳 ☆ふわふわドーナツ
木	5.19	①スライスチーズミートソースかけ ②じゃが芋カレー煮、③果物	①スライスチーズ、豚挽肉、人参、玉ねぎ、ピーマン、マッシュルーム、トマトソース、粉チーズ ②じゃが芋、牛乳、コンソメ、③メロン	・もも缶 ヨーグルトかけ	・牛乳 ☆豆腐入り白玉団子
金	6.20	①ごま別かけごはん ②みそ汁 ③カレー肉じゃが ④コロロきゅうり ⑤果物	①米、おひたし、②ふ、ネギ、③豚肉、じゃが芋、人参、玉ねぎ、④きゅうり、⑤オレンジ	・牛乳 ・ミニカステラ	・牛乳 ・クッキーサンド
土	7.21			・フチダン	・麦茶 ・せんべい
月	9.23	①ピースごはん ②みそ汁 ③魚のマネズ焼き ④人参の炊飯、⑤果物	①米、グリーンピース ②じゃが芋、きのこ茸、玉ねぎ ③魚、玉ねぎ、人参、マヨネーズ ④人参 ⑤グレープフルーツ	・牛乳 ・味付小魚	・牛乳 ・かりんとう
火	10.24	①焼きうどん ②カボチャの甘煮、③果物	①うどん、豚肉、玉ねぎ、にら、人参、④しいたけ かつおぶし、②カボチャ、③キウイフルーツ	・牛乳 ・バナナ	・牛乳 ☆ピザトースト
水	11.25	①カレーライス ②ゆでアスパラのわかめあえ ③果物	①米、ツナ缶、じゃが芋、玉ねぎ、人参、グリーンピース、カレールー、②グリーンアスパラ、人参、かつおぶし、いりごま、③オレンジ	・牛乳 ・せんべい	・牛乳 ☆フランクフルト
木	12.26	①バターロール ②コロケ ③グリーンサラダ、④牛乳 ⑤果物	①バターロール ②じゃが芋、豚挽肉、玉ねぎ、人参、卵、③きゅうり、人参、レーズン ④牛乳 ⑤さくらんぼ	・牛乳 ・フチダン	・麦茶 ☆棒ごぼう
金	13.27	①大豆ごはん ②みそ汁 ③いんげんソテー ④果物	①米、水煮大豆、菜いじき、人参、きぬさだ ②玉ねぎ、わかめ ③さやいんげん、人参、ベーコン、④メロン	・牛乳 ・動物ビスケット	・牛乳 ・ヨーグルト
土	14.28			・ゼリー	・麦茶 ・クッキー

※各保育園の都合により、献立を変更する場合がありますので御了承ください。(平均給与量 3歳以上児熱量:580 kcal たんぱく質:20.4g)