🕀 6 月 分 献 立 表 🥎

注:下記献立内容は、食材の都合により変更する場合があります。

勝山学園

月	火	水	木	金	土
			1	2	3
		A 6 A	赤飯	ご飯	サンドイッチ
			竹輪のはさみ揚げ	冷やしうどん	ポテトサラダ
		0.0	ほうれん草の和え物	筑前煮	コンソメスープ
			すまし汁	デザート	牛乳
			, -· - · ·		
			935 キロカロリー	748 キロカロリー	800 キロカロリー
5	6	7	8	9	10
ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	
豚肉の生姜焼き	揚げだし豆腐	白身魚のあんかけ	ジャージャー麺	豚肉の野菜巻き	A
大根の煮物	ニラの卵とじ	キャベツの和え物	チーズチヂミ	マカロニサラダ	休み
味噌汁	若竹汁	味噌汁	果物	味噌汁	1101
	ジュース				
620 キロカロリー	920 キロカロリー	587 キロカロリー	1068 キロカロリー	861 キロカロリー	
12	13	14	15	16	17
版井	ご飯	カレーライス	ご飯	ご飯	ロールパン
胡瓜とわかめの酢の物	魚の煮付け	スパニッシュオムレツ	鶏の野菜のトマト煮	はさみ豚カツ	ナポリタンスパゲティ
中華スープ	揚げだし豆腐	玉ねぎのサラダ	春雨の酢の物	切干大根の煮物	ポタージュスープ
	味噌汁	果物	味噌汁	すまし汁	牛乳
739 キロカロリー	787 キロカロリー	887 キロカロリー	688 キロカロリー	796 キロカロリー	939 キロカロリー
19	20	21	22	23	24
ご飯	ご飯	ご飯	味ご飯	ご飯	
鶏の唐揚げ	ハンバーグ	魚のちゃんちゃん焼き	ざるそば	鶏ソテーきのこソースかけ	/
ほうれん草の白和え	コールスローサラダ	こんにゃくと丸天の煮物	かき揚げ	南瓜サラダ	休み
味噌汁	コンソメスープ	味噌汁	果物	味噌汁	
	ジュース				
756 キロカロリー	813 キロカロリー	572 キロカロリー	781 キロカロリー	803 キロカロリー	
26	27	28	29	30	
ご飯	ご飯	高菜チャーハン	ご飯	ご飯	and the second
鶏つくね照焼き	焼き魚	しゅうまい	チキンカツ	酢豚	
和風スパサラ	竹輪とキャベツの炒り煮	野菜サラダ	五目金平	小松菜の和え物	
みぞれ汁	豚汁	中華スープ	味噌汁	ワカメスープ	
·		·	果物		
576 キロカロリー	718 キロカロリー	634 キロカロリー	733 キロカロリー	648 キロカロリー	

【食中毒予防の三原則】

①つけない …手にはさまざまな雑菌が付着しています、食中毒の原因金が食べ物に付かないように、調理の前・生物を扱った後、食事の前などは必ず手を洗いましょう。 また生の肉や魚などを調理したまな板などの器具から、野菜などへ菌が付着しないように使用の都度、キレイに洗いましょう。

焼肉などの場合には生の肉をつかむ箸と焼けた肉をつかむ箸は別のものにしましょう。

②増やさない…最近の多くは康応多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。

食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。肉や魚などの生鮮食品やお惣菜などは購入後、出来るだけ早く冷蔵庫にいれましょう。 **③やっつける**…ほとんどのウイルスや細菌は加熱によって死にますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが、大切です。