



食育だより

令和7年5月30日発行 豊川子ども園給食

あじさいの花が咲き始め、梅雨の気配を感じる季節になりました。入園、進級してから2か月がたちました。こどもたちも、新しい生活になれ、生活リズムも整ってきました。この時期は気温と湿度が高くなり食中毒をおこす菌が増殖しやすくなります。園でも細心の注意をはらって給食を提供しています。ご家庭でも食べる前に必ず手洗い、しっかりと加熱し、すみやかに食べるようにしましょう！



さくらんぼ組



進級して2か月、フォークで持つ手の反対の手で器を持ちながら一生懸命食事をしています。苦手な野菜も頑張って食べ、おやつも残さずよく食べています☆



5月2日はこいのぼりメニューでした。オムハヤシはハヤシライスの上に薄焼き卵でこはんを包みこいのぼりを作りました。

クレープはクレープ生地にカステラ、生クリーム、いちごを包んでいます。こいのぼりの曲を流しながら給食を食べて子どもの日の気分を味わえました😊

食中毒 家庭で気を付けるポイント

つけない、ふやさない、やっつける！！

- ① 食品の購入 肉、魚、野菜等の生鮮食品は、新鮮な物を購入しましょう。
- ② 家庭での保存 食品はすぐに冷蔵、冷凍にいれ、詰めすぎに注意しましょう。
- ③ 下準備 生の肉や魚はを切った包丁やまな板は洗って熱湯をかけて使用しましょう。
- ④ 調理 加熱して調理する食品は、十分加熱しましょう。(中心部75℃で1分以上)
- ⑤ 食事 食品は長く室温に放置しない。
- ⑥ 残った食品 残った食品を温めなおす時は、十分に加熱しましょう。

※お弁当の日に保冷剤をよろしくおねがいします



6月のこんだて



月	火	水	木	金	土
2 えのきとキャベツのチキンスープ レバーの竜田揚げ 果物	3 サバの南蛮漬け 切干大根の炒め煮 レタス	4 牛肉の柳川風煮 ひじきのソフトふりかけ 果物	5 鮭のマヨ味噌焼 キャベツの磯和え トマト	6 スパニッシュオムレツ 蓮根の金平 レタス	7 インディアンズパゲティ ミニゼリー
コーンフレーククッキー	ココアプリン	わかめおにぎり	ヨーグルトチーズパン	カルシウムかりんとう	お菓子
9 ビーフカレーライス 盛り合わせサラダ 福神漬 ※白ご飯いりません	10 サバのオレンジ煮 ポテトサラダ レタス	11 鶏のつくね焼 ナポリタン 枝豆	12 お弁当の日 	13 まさご揚げ もやしの中華和え トマト	14 焼きそば 棒チーズ
チーズまんじゅう	野菜のチヂミ	あじさいゼリー	かえる蒸しパン	果物・お菓子	お菓子
16 野菜たっぷり味噌汁 レバーの生姜煮 果物	17 サバのカレー煮 ひじきサラダ サニーレタス	18 とんかつ 線野菜 トマト	19 大豆の五目煮 ソーセージソテー 果物	20 鮭の洋風焼 しらすとキャベツのさっぱり煮 レタス	21 親子うどん ミニゼリー
豆腐ドーナツ	パン	じゃがいももち	マカロニ黄粉	プリン・お菓子	お菓子
23 ミネストローネ キッシュ風オムレツ 果物	24 サバのみそ焼 春雨サラダ サニーレタス	25 ポークチャップ スパソテー コールスロー	26 麻婆豆腐 シュウマイ 枝豆	27 鮭の磯辺フライ わかめの酢の物 トマト	28 ミートスパゲティ 棒チーズ
ジャムサンド	ツナ昆布おにぎり	チーズ蒸しパン	アセロラゼリー・お菓子	パン	お菓子
30 中華風コーンスープ 竹輪の磯辺揚げ 果物	6月の旬の食材 鯉、アスパラガス、そら豆、梅、さくらんぼ				
ミニゼリー・ビスケット	※6月はおやつにあじさいゼリーとカエル蒸しパンがあります☆お楽しみに！				