



令和元年度



8月の献立表



千波保育園

月	火	水	木	金	土
			1	2	3
	☆献立は食材により 変更することがあります	ちゅうしょく	とりごぼうごぼう ほうれんそうとしめじの いためもの みそしる	カレーうどん だいこんの わふうサラダ ヨーグルト	ツナピラフ やさいソテー
5	えびピラフ ほうれんそうのソテー ^{すまじる} さかなのからあげ ごまふうみ ちゅうかあえ すまじる	ロールパン さかなのからあげ ごまふうみ ちゅうかあえ すまじる	スパゲッティー ^{ナポリタン} ワインナーソテー ^{ヨーグルト} スープ	わかめごはん ごもくきんぴら みそしる	かぼちゃごはん きりこんぶのにもの みそしる
6	ぎゅうにゅう メロンパン ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう とうにゅうゼリー	いちごミルク チーズマフィン ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう かし・にゅういんりょう	デニッシュパン ミートボール かぼちゃのサラダ ヨーグルト
7	おかゆ・やさいに とうふに	おかゆ・やさいに にざかな	くたくたうどん やさいに・ひきにくに	おかゆ・やさいに ふに	おかゆ・やさいに にざかな
8					
9					
10					
12	ふりかえきゅうじつ	まいたけごはん わふうサラダ みそしる	スープスパゲッティー ^{おくらのおかかあえ} ヨーグルト	チキンピラフ マッシュポテト スープ	サラダうどん いんげんソテー ^{ヨーグルト}
13	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	むぎちや
14	ゼリー	かし・にゅういんりょう	ぎゅうにゅう	スイカ	かし・にゅういんりょう
15					
16					
17					
19	しらすごはん なすとひきにくの いためもの みそしる	こめこパン なすのはさみあげ にんじんサラダ すまじる	ごはん なまあげの ちゅうかふう つけもの みそしる	デニッシュパン さけのマリネ もやしの カレーマヨあえ スープ	そうめん チキンナゲット ヨーグルト
20	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	スキムミルク	バナナミルク
21	かし・にゅういんりょう	ぶどう	アイスクリーム	ヨーグルト	むしパン ぎゅうにゅう
22	おかゆ・やさいに にざかな	おかゆ・やさいに ひきにくに	おかゆ・やさいに とうふに	おかゆ・やさいに にざかな	くたくたうどん やさに・ふに
23					
24					
26	ミックスピラフ きのこのソテー ^{みそしる}	ロールパン ジンジャー・ポーク ゴマサラダ スープ	さけごはん だいこんとさといもの にもの みそしる	レーズンパン さかなのステーキ コールスローサラダ すまじる	キャベツとツナの クリームスパゲッティー ^{かぼちゃのあまに} ヨーグルト スープ
27	ぎゅうにゅう	スイカ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ココアミルク
28	かし・にゅういんりょう	ケーキ ぎゅうにゅう	りんごのタルト ぎゅうにゅう	バナナ	ミルクみずようかん
29	おかゆ・やさいに にざかな	おかゆ・やさいに ひきにくに	おかゆ・やさいに ふに	おかゆ・やさいに にざかな	くたくたうどん やさに・とうふに
30					
31					

給食だより



《夏の食生活》

☆1日3食きちんと食べよう

朝ごはんを食べない子が見られます。1日に必要な栄養素は朝・昼・夜の3食から取り、バランス良く食べましょう。



☆冷たいものを取り過ぎないようにしよう

冷たいものばかり食べたり飲んだりしていると胃が冷えて食欲がなくなり、夏バテにつながります。



☆カルシウムやビタミンを取ろう

カルシウムやビタミンが不足すると、疲れやすくなります。牛乳や果物、野菜などをしっかり取りましょう。



☆食中毒に気をつけよう

夏は食中毒が発生しやすい季節です。生ものには十分注意し、新鮮なものを食べましょう。



《食中毒の三原則》



①菌をつけない

こまめに手洗い。
調理器具や野菜等をしっかり洗浄。

②菌を増やさない

生鮮食品や調理済みの食品は冷蔵庫へ。

③菌をやっつける

中心部までしっかり加熱。
目安は75°C 1分以上。(ノロウイルス汚染の恐れがあるものは85°Cから90°C 1分半以上。)

給食室から

毎日給食の時間を楽しく過ごしている姿が見られて嬉しく思います。

しかし、なかには野菜嫌いな子も見られます。暑い日が続くこの季節は夏バテに要注意です。夏バテにならないよう野菜を食べてビタミンをしっかり取りましょう。夏は旬な野菜や果物がたくさんあります。ご家庭で一緒に育ててみるのも楽しいかもしませんね。

