


☆7月分 給食献立



月	火	水	木	金
<div data-bbox="86 320 1284 640"> <h2 style="color: blue;">今月の地場産食材</h2> <p>こめ ねぎ にと たまねぎ かぼちゃ(缶詰) たけのこ 福神漬け</p> </div>				1
				<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・アドボ ・豆苗のサラダ ・えのきのスープ <p>熱 769kcal た 39.5g</p>
4	5	6	7	8
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・小籠包 ・もやしのナムル ・マーボー豆腐 <p>熱 948kcal た 36.7g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・あかうおの竜田揚げ ・メンマのにらたま炒め ・じゃがいものみそ汁 <p>熱 785kcal た 30.2g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・かぶと ブロッコリーの Pasta ・牛乳 ・ほうれん草たまごスープ ・豆腐とチーズの蒸しパン <p>熱 809kcal た 30.1g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・夏野菜のうま辛丼 ・牛乳 ・お揚げのおひたし ・そうめん汁 <p>熱 890kcal た 34.6g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ハヤシライス ・牛乳 ・ビーンズサラダ <p>熱 917kcal た 28.4g</p>
11	12	13	14	15
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・さばのパン粉焼き ・ごまあえ ・豆腐のスープ <p>熱 883kcal た 40.5g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーピラフ ・牛乳 ・春雨スープ ・かぼちゃパイ <p>熱 803kcal た 23.3g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・豆苗とツナの Pasta ・牛乳 ・ブロッコリーのペペロンチーノ ・甘納豆蒸しパン <p>熱 873kcal た 30.4g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・高野豆腐の肉のせ揚げ ・野菜のおひたし ・もやしのみそ汁 <p>熱 858kcal た 33.6g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・みそそば丼 ・牛乳 ・和風マカロニサラダ ・わかめスープ <p>熱 853kcal た 32.6g</p>
18	19	20	21	22
	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・チンジャオロース ・小魚佃煮 ・オクラのみそ汁 <p>熱 840kcal た 40.1g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ジャージャー麺 ・牛乳 ・かにかまサラダ ・コーン蒸しパン <p>熱 978kcal た 39.6g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・豚丼 ・牛乳 ・ちくわサラダ ・きゃべつとたまごスープ <p>熱 835kcal た 35.6g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・夏野菜カレー ・牛乳 ・福神漬 ・ゼリー <p>熱 926kcal た 29.8g</p>

○食中毒や感染症に気を付けよう○



食中毒は6月から8月に多く発生します。湿気を好む原因菌が多く、梅雨の時期に活発になるためです。また一部の地域では、暑い時期にもかかわらず、季節外れのインフルエンザが流行しているようです。食中毒や感染症の予防には手洗いがとても有効です。特にノロウイルスにはアルコール消毒が効かないため、手洗いが1番効果的です。調理前や食べる前には、しっかり手洗いをし、消毒するようにしましょう。

