

☆7月分 給食献立



月	火	水	木	金
<p style="text-align: center;">今月の地場産食材</p> <p style="text-align: center;">こめ にな たまねぎ かぼちゃ(缶詰) たけのこ 福神漬け</p>				
3	4	5	6	7
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・小籠包 ・きくらげのサラダ ・マーボー豆腐 <p>熱 879kcal た 35.8g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・あじフライ(パックソース) ・きんぴらごぼう ・モロヘイヤのみそ汁 <p>熱 840kcal た 29.1g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・みそラーメン ・牛乳 ・焼き餃子 ・錦糸玉子あえ <p>熱 834kcal た 35.7g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・鮭のマヨネーズ焼き ・大根のおかか煮 ・もやしのみそ汁 <p>熱 891kcal た 39.8g</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 ・オクラのスープ ・七夕ゼリー <p>熱 871kcal た 31.7g</p>
10	11	12	13	14
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・ふりかけ ・牛乳 ・鶏の塩麴焼き ・ごまあえ ・豆腐のスープ <p>熱 796kcal た 33.1g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・豆トマトカレー ・牛乳 ・コールスローサラダ ・秋田県産りんごゼリー <p>熱 905kcal た 30.0g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・卵とじうどん ・牛乳 ・チーズサラダ ・かぼちゃケーキ <p>熱 749kcal た 29.7g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・鱈のミートソース焼き ・チンゲン菜の春雨炒め ・えのきのみそ汁 <p>熱 765kcal た 35.1g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・みそそば丼 ・牛乳 ・ツナサラダ ・わかめスープ <p>熱 924kcal た 34.2g</p>
17	18	19	20	21
	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・鶏の唐揚げ ・切り干し大根のうま煮 ・白菜のみそ汁 <p>熱 853kcal た 32.8g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・タンメン ・牛乳 ・豆苗のシャキシャキあえ ・さつまいも蒸しパン <p>熱 931kcal た 36.4g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・豚丼 ・牛乳 ・水菜とささみのサラダ ・レタスのスープ <p>熱 845kcal た 37.8g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・夏野菜カレー ・牛乳 ・福神漬 ・ガリガリ君アイス <p>熱 928kcal た 29.4g</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。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。

普段の生活でも意識的に手洗いの回数を増やしたり、調理前や食事前には、しっかり手洗いや消毒をするようにしたりして食中毒や感染への対策を心がけましょう。

