










月	火	水	木	金
<p>3</p> <p>うどんかい <b>運動会の ふりかえきゅうじつ 振替休日</b></p> 	<p>4</p> <p>カレーピラフ風 鶏のチーズのせ ハニーレモンサラダ</p>	<p>5</p> <p>ミルクロール キャラメルクリーム 豆腐とニラの炒め物 キャベツとトマトのサラダ</p> 	<p>6</p> <p>ごはん 炒り鶏 はりはり汁風 ミルクプリン</p> 	<p>7</p> <p>ごはん 豚肉のオイスターソース炒め 切りほしだいこん こんにぶ いたに 切干大根と昆布の炒め煮</p> 
<p>10</p> <p>ごはん ふりかけ お麩のそぼろ煮 小松菜の磯和え</p>	<p>11</p> <p>十六穀ごはん 切りほしだいこん入りハンバーグ ブロッコリー添え なすのみそ汁</p> 	<p>12</p> <p>ココア揚げパン ウインナーと野菜のコンソメ炒め ジャーマンポテト風</p> 	<p>13</p> <p>ごはん 白身魚の照り焼き ひじきのごまサラダ 豆乳汁</p>	<p>14</p> <p>ごはん 鶏肉のみそマヨネーズ風焼き 青じそ風味のナムル ぶちぶち大麦入スープ</p>
<p>17</p> <p>ごはん 豚肉のしょうが焼き ポテトサラダ</p> 	<p>18</p> <p>かやくうどん 大豆サラダ ミニカップケーキ</p>	<p>19</p> <p>ミルク食パン ジャム 鶏肉のはちみつカレー焼き キャベツのレモン和え コンソメスープ</p>	<p>20</p> <p>ごはん さばのごまみりん焼き オクラの三色和え さといものみそ汁</p> 	<p>21</p> <p>ごはん ふりかけ 高野豆腐のそぼろ炒め 野菜スープ</p> 
<p>24</p> <p>ごはん ビーフンチュー キャベツとコーンのサラダ</p>	<p>25</p> <p>鶏そぼろごはん ぎょうざ 中華サラダ フルーツ杏仁豆腐</p>	<p>26</p> <p>食パン チョコクリーム 米粉豆乳グラタン 4種豆のスープ</p>	<p>27</p> <p>ごはん とり天 切りほしだいこん うめ 切干大根の梅サラダ 根菜のみそ汁</p>	<p>28</p> <p>ごはん 魚のみそ漬け焼き 青菜のごま酢和え じゃがいものみそ汁</p>

- \* 毎日、牛乳がつきます。
- \* 小学部の4～6年生(基準量:600kcal)に  
対して中・高等部のエネルギー量は約3割  
増し、小学部1～3年生は約2割減です。
- \* 材料などの都合でその日の献立が変更になる  
場合もあります。その時はご了承ください。



【食中毒に気を付けましょう!】 食中毒を予防するためのポイントは次の3つです!

★ 菌をつけない!  
調理前や給食を食べる前など  
の食品に触れる前にはしっかりと  
手を洗いましょう。

★ 菌を増やさない!  
給食などの調理済みの料理は  
日光が当たる場所には置かず早  
めに食べましょう。

★ 菌をやっつける!  
調理のときは色などを確認し  
ながら表面だけでなく内部まで  
しっかりと加熱しましょう。



気温や湿度が上昇する時期は、食中毒の原因となる菌が増えやすい時期です。菌が増えてきても見た目では分からないことも多いので3つの予防を心がけましょう!