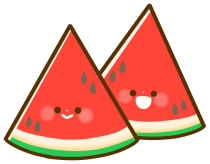
8 ○○幼稚園 がつのこんだて

お肉の食中毒に注意しましょう

夏は海や山に出かけたり、キャンプなどでバーベキューを楽しむ機会が多い季節です。また、自宅や飲食店などでお肉を焼きながら食べるときにも食材の取り扱いや加熱が不十分だと食中毒を起こすことがあります。
①保管温度に注意：食中毒菌の多くは低温で増えにくくなります。買い物の際は肉などの生鮮食品は最後に買い、帰宅後はすぐに冷蔵庫へ保管しましょう。②こまめに手洗い：調理を始める前や食事の前の手洗いはもちろん、生肉を触った時には必ず手を洗いましょう。また、生肉を切った後のまな板や包丁は綺麗に洗って消毒をしましょう。③しっかり加熱：肉類には食中毒菌のほか、寄生虫が付着している可能性があります。ほとんどの食中毒菌や寄生虫は加熱することで死滅します。お肉やレバーはしっかり火を通してから食べましょう。トングは生肉専用と、取り分け用とそれぞれ別にして使用しましょう。

げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび
■アレルギー物質は以下のアイコンで表します。 卵・・・ エビ・・・ そば・・・ 小麦・・・ カニ・・・ 乳製品・・・ ピーナツ・・・	おたのしみメニュー サラダうどん ※容器、ごはんの準備はいりません			1 鶏肉の塩ダレ焼き ペンネソテー 刻み昆布の煮物 胡瓜のなめたけ和え ミニゼリー
4 酢豚風 お好み焼き 菜の花の千草和え 黄桃缶	5 ピーマン肉詰めフライ 里芋のそぼろ煮 ほうれん草の塩昆布和え 杏仁豆腐	6 アジのみそ焼き ふき炒め煮 ナポリタン 小松菜のごま和え ミニゼリー	7 目玉焼きフライ 豆腐のチャンプルー ブロッコリーサラダ 洋梨缶	8 カレー プチハンバーグ 切干大根サラダ パイン缶
11 山の日	12 とんかつ 田舎煮 小松菜の磯和え ミニゼリー	13 	14 	15
18 レンコンつくね マカロニソテー ピーマンのきんぴら ほうれん草のなめたけ和え ミニゼリー	19 豚丼風 にら饅頭 インゲンの千草和え パイン缶	20 白身魚青のりフライ オニオンスープ煮 ブロッコリーのお浸し 杏仁豆腐	21 八宝菜 焼きはんぺん 小松菜のソテー みかん缶	22 ささみ天ぷら 南瓜のレモン煮 チンゲン菜の塩昆布和え 洋梨缶
25 エビフライ 高野豆腐の炒め煮 胡瓜の磯和え みかん缶	26 サバのみそ煮 ミニコロッケ ほうれん草のナムル ミニゼリー	27 肉団子 ペンネソテー チリコンカン インゲンのサラダ 洋梨缶	28 鶏肉の生姜焼き カラフルサラダ ウインナーコーンソテー 杏仁豆腐	29 カレー ミニフランク 野菜サラダ 黄桃缶

※一部変更になる場合がありますが、ご了承ください。

担当栄養士 ： 小林 睦美

1人1回当たり 平均栄養摂取量(おかずのみ)
ｴﾈﾙｷﾞｰ:200cal たんぱく質:9.0g

わくわくらんち山形 (株)協栄給食
〒994－0057 山形県天童市石鳥居二丁目1番23号
TEL(023)674-7272 （代） Fax(023)674-7273
URL:kyoei-lunch.co.jp/

2025 年