

7 幼稚園 がつのこんだて

ご家庭での食中毒に注意しましょう！

①食品の購入：肉、魚、野菜などは新鮮なものを選び、表示のある食品は、消費期限などを確認しましょう。購入後は寄り道せずに帰りましょう。②家庭での保存：冷蔵や冷凍が必要な食品は帰宅後すぐに冷蔵庫・冷凍庫に入れ、早めに使い切りましょう。③下準備：手は石鹸で洗い、生肉や魚と生で食べる食品は、包丁やまな板を使い分けましょう。生肉・魚・卵を扱った後も手を洗いましょう。④調理：石鹸で手洗いをし、加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。調理を中断する時は、材料を室温に放置せずに冷蔵庫に入れましょう。⑤食事：清潔な手で、清潔な器具を使って、清潔な食器に盛り付けましょう。食べる前は石鹸で手洗いをしましょう。⑥残った食品：残った食品は、小分けにして保存します。保存した食品はなるべく早く食べるようにして、暖めなおすときは十分に加熱しましょう。



げつようび

■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...

かようび

おたのしみメニュー
冷やしラーメン

※容器、ごはんの準備はいりません

すいようび

1



ポークソテー
小籠包
ほうれん草の
おかか和え
黄桃缶

もくようび

2



肉じゃがコロッセ
豆腐サラダ
インゲンのソテー
みかん缶

きんようび

3



野菜つくね
切干大根煮
茄子のオイスター炒め
チンゲン菜の干草和え
洋梨缶

6



白身魚青のりフライ
変わりきんぴら
ブロッコリーのお浸し
パイン缶

7



豆腐ハンバーグ
野菜炒め
セタスパゲティサラダ
小松菜のソテー
洋梨缶

8



ささみフライ
大根煮
チンゲン菜の
塩昆布和え
ミニゼリー

9



サバの塩焼き
ひじき煮
さつま芋サラダ
ほうれん草の煮浸し
杏仁豆腐

10



はんぺんチーズフライ
塩焼きそば
厚揚げの煮物
小松菜の磯和え
みかん缶

13



かに玉風
ミニコロッセ
菜の花の
なめたけ和え
洋梨缶

14



タラのみそマヨ焼き
刻み昆布の煮物
ごぼうのカレー炒め
ほうれん草のナムル
杏仁豆腐

15



鶏のからあげ
ピーマンの中華炒め
にんじんサラダ
みかん缶

16



豚丼風
お好み焼き
チンゲン菜の
ゆかり和え
ミニゼリー

17



カレー
ミニフランク
野菜サラダ
パイン缶

20

海の日

21



麻婆豆腐
プチ白身フライ
チンゲン菜のごま和え
チーズ

22



ハンバーグ
野菜のみそバター炒め
ブロッコリーサラダ
インゲンの煮浸し
黄桃缶

23



目玉焼きフライ
けんちん煮
ウィンナーコーンソテー
みかん缶

24



アジの生姜焼き
メンマ炒め
胡瓜のオーロラサラダ
インゲンの煮浸し
黄桃缶

27



エビフライ
タコちゃんウィンナー
パンパンジー
人参しりしり
みかん缶

28



テリヤキごまチキン
マカロニソテー
高野豆腐の煮物
菜の花の塩昆布和え
黄桃缶

29



イカカツ
若竹煮
小松菜のナムル
チーズ

30



ミニしゅまい
焼きビーフン
ブロッコリーの磯和え
洋梨缶

31



カレー
つくね
切干大根サラダ
ミニゼリー

※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)

エネルギー: 200 kcal たんぱく質: 9.0 g

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/

2026 年