



6月

もりつけひょう

月	火	水	木	金
2日 ごはん ビビンバ(肉) ビビンバ(野菜) みそキムチスープ	3日 学総中心日 給食なし	4日 学総中心日 給食なし	5日 ハヤシライス ツナサラダ	6日 麦ごはん コーンクリームソース 鉄骨サラダ
9日 きんぴらごはん かんぴょうの和え物 白身魚フライ みそ汁	10日 麦ごはん ごま和え 鶏肉の塩麹焼き 五目煮	11日 麦ごはん タコライス(ソース) 青菜とじゃこ のサラダ	12日 ごはん おかか炒め みそかつ いなか汁	13日 焼きそば コッペパン フルーツ杏仁 レンフォアタン
16日 わかめごはん ごま酢和え 鶏肉のから揚げ みそ汁	17日 食育の日献立:梨 麦ごはん ソイ丼(具) 梨とにんじんの ドレッシングサラダ	18日 ヨーグルト じゃこのりトースト チキンサラダ	19日 ごはん 酢豚 チングンサイのスープ	20日 力うどん(汁) 地粉うどん 小松菜の炒め物 きつね餅
23日 中華風ピリ辛ごはん いかのゴマ マヨネーズ焼き スミータン	24日 チキンカレーライス ビーンズサラダ	25日 麦ごはん 磯香和え 豚肉のアップル ソース焼き	26日 ごまみそ汁 二色揚げパン (きな粉・シュガー) ポークビーンズ	27日 麦ごはん さばのみそ焼き けんちん汁
30日 ごはん みそ和え ゼリーフライ 凍り豆腐の煮物	<p>給食前の手洗いを忘れないに！</p> <p>気温や湿度が上昇する6月は、食中毒が起きやすい時期でもあります。食中毒予防の基本は『手洗い』です。給食の前には、必ず石けんできれいに手を洗うようにしましょう。</p>  			