

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前		1 牛乳100(未満児)、やさいせんべい	2 牛乳100(未満児)、ウエハース(マンナ)	3 牛乳100(未満児)、ビスケット	4 牛乳100(未満児)、ポーロ	5 ソーダクラッカー
昼食	🍃	御飯、ポテトコロッケ、トマト、切干大根煮付、味噌汁(豆腐、えのき、ニラ)、チーズ(未満児なし)	御飯、焼き魚(さば)、ペイクト野菜、キャベツとわかめの酢の物、コーンポタージュ	御飯、レモンチキン、ブロッコリー、野菜含め煮、味噌汁(豆腐、じゃが芋、オクラ)	御飯、ポークカレー、包み揚げ、野菜サラダ	牛乳200、きつねうどん、キャンディーチーズ、バナナ
午後		牛乳100、フルーツゼリー、牛乳(未満児なし)	牛乳100、きらず揚げ(ソフトせんべい)	牛乳100、オレンジムース	牛乳100、薄焼きクッキー(マンナ)	せんべい(揚げ)
午前	7 牛乳100(未満児)、バナナ	8 牛乳100(未満児)、赤ちゃんせんべい	9 牛乳100(未満児)、オレンジ	10 牛乳100(未満児)、コーンフレーク	11 牛乳100(未満児)、caウエハース	12 ソフトせんべい
昼食	御飯、焼きがんと、南瓜の煮付、味噌汁(大根、なめこ、ねぎ)	御飯、春巻き、ミートボール、ポテトサラダ、オレンジ	御飯、魚の甘酢だれ、マカロニサラダ、おかか和え、青菜のすまし汁	御飯、ささ身フライ、コールスローサラダ、若布スープ(人参・玉ねぎ)、バナナ	御飯、魚のムニエル、トマトソース、中華風コーンスープ、チーズ	牛乳200、スパゲティミートソース、キャンディーチーズ、バナナ
午後	牛乳100、手作りラスク(食パン)	牛乳100、ヨーグルト、牛乳(未満児なし)	牛乳100、型抜きビスケット(ベビー型抜き)	牛乳100、揚げあられ(ポーロ)	牛乳100、みかん蒸しパン(米粉)	海苔巻きあられ
午前	14 牛乳100(未満児)、ポーロ	15 牛乳100(未満児)、赤ちゃんせんべい	16 牛乳100(未満児)、マンナ	17 牛乳100(未満児)、ウエハース(マンナ)	18 牛乳100(未満児)、オレンジ	19 ポーロ
昼食	御飯、麻婆豆腐、ししゃもの磯辺あげ、キャベツのごま酢あえ	御飯、南瓜サンド、ミートボール、マカロニサラダ、オレンジ	御飯、焼き鯖のカレー風味、トマト、拌三絲、具沢山味噌汁、チーズ(未満児なし)	しそわかめご飯、鶏肉の唐揚げ、キャベツとツナのドレッシング和え、豆腐汁	御飯、肉じゃが、ちくわ磯辺あげ、大根サラダ	牛乳200、焼きそば、キャンディーチーズ、バナナ
午後	牛乳100、Caせんべい	牛乳100、ミルクプリン、牛乳(未満児なし)	牛乳100、糀甘酒きな粉もち	牛乳100、えびせんべい	牛乳100、米粉のバナナケーキ	塩せんべい
午前	21 牛乳100(未満児)、えびせんべい	22 牛乳100(未満児)、オレンジ	23 牛乳100(未満児)、caウエハース	24 牛乳100(未満児)、ビスケット	25 牛乳100(未満児)、ソフトせんべい	26 ウエハース(マンナ)
昼食	御飯、ハヤシシチュー、南瓜の天ぷら、変わりハリハリ漬け	御飯、魚のねぎ味噌焼き、ほうれん草のナムル、そうめん汁	御飯、鶏のトマトだれかけ、ブロッコリー、凍り豆腐とにんじんの煮物、春雨スープ	朴葉寿司、照り焼きチキン、すまし汁、メロン	御飯、魚の若草焼き、キャベツとコーンの中華和え、レバーしぐれ煮、オレンジ	牛乳200、冷やし中華、キャンディーチーズ、バナナ
午後	牛乳100、ソフトかりんと(ソフトせんべい)	牛乳100、マカロニ黄粉和え	牛乳100、クッキー(コーンフレーク)	牛乳100、くず餅黒蜜かけ	牛乳100、野菜スナック	せんべい
午前	28 牛乳100(未満児)、コーンフレーク	29 牛乳100(未満児)、ソーダクラッカー	30 牛乳100(未満児)、オレンジ			
昼食	御飯、豚しゃぶの香味だれ、じゃが芋の甘味噌、納豆和え	御飯、凍り豆腐のチャンプルー、じゃが芋のガレット、金時豆煮	御飯、鰯のかば焼き、キャベツの梅マヨあえ、レタスのスープ			
午後	牛乳100、クラッカー	牛乳100、フルーツポンチ、牛乳(未満児なし)	牛乳100、クリームサンドビスケット(マンナ)			

少量でも危険な食中毒菌

食中毒菌は非常に少量でも腹痛や下痢、おう吐などの症状をおこすことがあります。食品を見た目だけで判断するのは危険です



グループ	メニュー例	菌の種類	家庭でできる対策
1 加熱なしで食す	ハンバーグ・コロッケ	腸炎ビブリオ 黄色ブドウ球菌	作ったら早めに食べる 素手で握らない 冷蔵庫で保存 まな板・包丁を魚専用
2 加熱後すぐ喫食	ハンバーグ・コロッケ	カンピロバクター菌 0-157	中心部まで十分な加熱 まな板・包丁の用途別使い分け
3 加熱・冷却を繰り返す	カレー・チャーハン	カエルシュ菌 セレウス菌	作ったら早めに食べる 再加熱時はよく混ぜて十分な加熱 冷蔵庫で保存

