



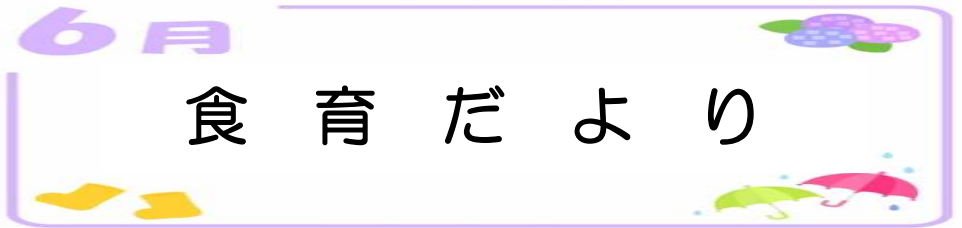
# ほうゆう保育園献立表

食育目標・・・ごはんに興味をもとう

## <中期食>

管理栄養士 在家由布  
栄養士 田中美香

日付	午前食	日付	午前食
1日	7倍粥	9日	しらす粥
15日 (金)	カレイのあんかけ 豆腐のおろしあん 野菜スープ	23日 (土)	南瓜サラダ 野菜スープ
2日	7倍粥	11日	7倍粥
16日	ツナと南瓜のサラダ	25日 (月)	いり豆腐 ポテトサラダ 野菜スープ
30日 (土)	人参と玉葱のとろとろ 野菜スープ	12日	7倍粥
4日	7倍粥	18日 (月)	鶏挽きと人参のあんかけ キャベツのとろとろ 野菜スープ
19日 (火)	肉じゃが風 ブロッコリーのあんかけ 野菜スープ	26日 (火)	南瓜とツナの和え物 人参のころころ 野菜スープ
5日	7倍粥	13日	7倍粥
19日 (火)	肉じゃが風 ブロッコリーのあんかけ 野菜スープ	27日 (水)	しらすキャベツ 人参と玉葱のとろとろ 野菜スープ
6日	7倍粥	14日	しらすと野菜の雑炊
20日 (水)	白身魚の人参あんかけ 南瓜のマッシュ 野菜スープ	28日 (木)	白菜のお浸し 野菜スープ
7日	7倍粥	22日 (金)	7倍粥
21日 (木)	肉団子のあんかけ じゃがいもミルクスープ	誕生日会	ブロッコリーの挽肉あんかけ 人参キャベツのおひたし 野菜スープ
8日	7倍粥		
29日 (金)	麩のあんかけ 人参と玉葱のとろとろ 野菜スープ		



## 6月 食育だより

蒸し暑い日が増えてきました。この季節は食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすい時期です。子どもはまだ食中毒を引き起こす菌に対する抵抗力が十分ではないので、衛生管理には大人の注意がかかせません。手洗いをしっかり行い、食品の取り扱いにも気を付けましょう。給食室でも細心の注意を払い、安心安全な給食作りをしています。

また、この時期は気温と湿度が上がリ、食欲もダウンしやすくなります。のどが渴く前にこまめに水分補給をしバランスのよい食事で体力を維持しましょう。



### ～緊急時用備蓄食料について～

ほうゆう保育園では、食料安全保障の観点から、地震などの大規模災害や感染症といった緊急時に備え、日頃から園での食料品の備蓄に取り組んでいます。

準備してあった備蓄食料の賞味期限が近づいてきたので保育園で消費していきます。6月には6日と20日に南瓜の煮物缶、5日と19日にコーンスープの缶詰めをいただく予定です。

5月にはお粥とさんまの缶詰めをいただきましたが、食べ慣れないためか残食が多くなりました。本当の緊急時に食べられないと困ってしまうので、今後も繰り返し食べる練習をしていきたいと思ひます。また、子どもでも食べやすく、緊急時でも提供しやすい備蓄食料品を探していきます。

ぜひ、ご家庭でも緊急時の対策を考えてみてください。