

6月の目標

## 衛生に気をつけて食事をしよう

①



②



③

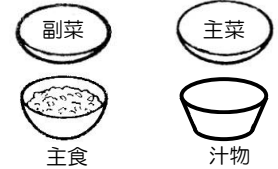


④



石けんをよく泡立てて、手の平や手の甲をしっかりと洗います。  
指と指の間、爪、手首もしっかりと洗いましょう。

盛り付け例



<p>3 (月)</p> <p>シューシー オレンジ</p> <p>ぶた肉の角煮</p> <p>ごはん</p> <p>中華スープ</p>	<p>4 (火)</p> <p>キャベツソテー</p> <p>レバーフランクフルトの ソースがけ</p> <p>三 きなこ 揚げパン</p> <p>コッペパン スライス</p> <p>アルタマ</p>	<p>5 (水)</p> <p>五目きんぴら</p> <p>いかの オイスター焼き</p> <p>ごはん</p> <p>茎わかめの すまし汁</p>	<p>6 (木) ■ 中濃ソース</p> <p>野菜のごま和え</p> <p>たこ焼き</p> <p>じごなうどん</p> <p>きつね汁</p>	<p>7 (金)</p> <p>細切り昆布の 炒め煮</p> <p>あじの 塩こうじ焼き</p> <p>ごはん</p> <p>豚汁</p>
<p>10 (月)</p> <p>ぶた肉の 高菜炒め</p> <p>ごはん</p> <p>ニギスの磯辺 米粉フライ 3本</p> <p>根菜汁</p>	<p>11 (火) ■ ブルーベリージャム</p> <p>ちくわと キャベツのサラダ</p> <p>スパイシーチキン</p> <p>食パン</p> <p>枝豆の 米粉ポターージュ</p>	<p>12 (水)</p> <p>がんもどきと 冬瓜の炊いたん</p> <p>ごはん</p> <p>ハンバーグの おろしソースがけ</p> <p>湯葉のすまし汁</p>	<p>13 (木)</p> <p>フルーツ杏仁</p> <p>中華麺</p> <p>ポークしゅうまい 3個</p> <p>和風しょうゆ ラーメン</p>	<p>14 (金)</p> <p>すいか</p> <p>もち麦ごはん</p> <p>かえり煮干しと 大豆の揚げ煮</p> <p>ポークカレー</p>
<p>17 (月)</p> <p>吉野煮</p> <p>ごはん</p> <p>かつおカツ</p> <p>飛鳥汁</p>	<p>18 (火)</p> <p>シューシー オレンジ</p> <p>バターロール</p> <p>チリピーンズ</p> <p>米粉マカロニの スープ</p>	<p>19 (水)</p> <p>ゆでぼし大根の 炒め煮</p> <p>ごはん</p> <p>白身魚の ゴールデンかぼすソースがけ</p> <p>にら玉スープ</p>	<p>20 (木) 21 (金)</p> <p>学校総合体育大会</p> <p>©むさしのフロントあさか</p>	
<p>24 (月)</p> <p>冷凍みかん</p> <p>ごはん</p> <p>とり肉の 赤しそ焼き</p> <p>沢煮椀</p>	<p>25 (火) ■ 中濃ソース</p> <p>ポイルキャベツ</p> <p>こどもパンスライス</p> <p>ポテトコロッケ</p> <p>コーンの 米粉シチュー</p>	<p>26 (水)</p> <p>しょう飯の具</p> <p>ごはん</p> <p>さばの文化干し</p> <p>お講汁</p>	<p>27 (木)</p> <p>フルーツミックス</p> <p>中華麺</p> <p>春巻</p> <p>とんこつラーメン</p>	<p>28 (金)</p> <p>ごぼうのから揚げ</p> <p>ごはん</p> <p>スタミナ焼肉</p> <p>トック</p>

☆食缶やおかず入れは、熱いので中身が出ないように気をつけて運びましょう。(やけどに注意)