

令和6年度

5月下旬の給食

しよくちゆうどく よ ぼう さん げん そく
食中毒予防の3原則



梅雨入りが近づいているのか、ジメジメとして蒸し暑い日が増えてきました。
食中毒に気を付けなければならない季節です。食中毒予防の三原則は「つけない・
増やさない・やっつける」です。注意しながら、生活しましょう。

5月 17日 金曜日

*五目あんかけ焼きそば
*フルーツ白玉 *牛乳



5月 20日 月曜日

*きんぴらご飯 *さばの梅焼き
*沢煮わん *牛乳



5月 21日 火曜日

*胚芽米ごはん *生揚げの中華煮
*茎わかめの中華和え *牛乳



5月 22日 水曜日

*野沢菜チャーハン *キャベツのごま風味
*小松菜と豆腐のスープ *冷凍みかん *牛乳



5月 23日 木曜日

*菜飯 *かつおの揚げ煮 *ごま酢和え
*みそ汁 *牛乳



5月 29日 水曜日

*キャベツの和風スパゲティ
*三色サラダ *黒糖ケーキ *牛乳



5月 30日 木曜日

*ひじきごはん *鶏肉のレモンじょうゆ
*せんべい汁 *牛乳



5月 31日 金曜日

*胚芽米ごはん *ホィコーロー
*豆腐とわかめのスープ *牛乳

