



# 6月 給食だよい



気温と湿度が高くなり、体調を崩しやすい時期となっていました。  
じめじめした梅雨の季節には、食中毒の原因となる細菌類が発生しやすくなるので、  
食品の取扱いには十分に注意をしましょう。

## ★6月4日は「虫歯予防デー」

よく噛むことは、唾液による虫歯予防や将来の健康につながるだけでなく、様々なメリットがあります。反対に噛むことが苦手だと、誤嚥事故や、好き嫌いの原因になることがあります。子ども園でも切干大根やじゃこ、れんこん等の噛みごたえのある物を取り入れています。

### よく噛むことで8つのメリット



### ★虫歯を作らないための工夫

★砂糖を多く含む食べ物は控える（お菓子・飲料）  
※水や緑茶がおすすめ

★就寝30分前は飲食を控える

★虫歯になりにくい食べ物を選ぶ

#### 【虫歯になりにくい食べ物】

- ◎カルシウムが含まれる食べ物  
(川魚、牛乳、チーズなどの乳製品、納豆や木綿豆腐)
- ◎ビタミンAが含まれる食べ物  
(卵黄、ほうれん草、人参、南瓜など)
- ◎ビタミンCが含まれる食べ物  
(緑黄色野菜、キウイ、いちご、グレープフルーツなど)

### ★6月に美味しい旬の野菜★

サヤエンドウやスナップエンドウ、ソラマメは美味しく、さらにこれから枝豆も出でます。  
キュウリやトマト、ピーマン、葉ものではつる紫や空芯菜など夏野菜と呼ばれる物が出そろってきます。  
じめじめした梅雨の時期、体調を整えるためにも旬の美味しい野菜を沢山食べましょう！

### 『噛む回数を増やすコツ』

**①「硬いもの」よりも「噛み応え」を重視**  
食物繊維の多い野菜（ごぼう、蓮根）等、海藻類、きのこ、こんにゃく。お肉はひき肉より薄切り肉やブロック肉がおすすめです。

#### ②食材を大きめに切る

自然と噛む回数が増えます。  
カレーやシチューの具、サラダや煮物もあえて大きく切り、よく噛む練習に繋げましょう。  
(咀嚼力は個人差がある為、無理はせず子どもに合わせて行いましょう。)

#### ③一つの料理に複数の食材を組み合わせる

例えば、里芋煮物⇒纖維質の根菜類を加える  
ハンバーグ⇒刻んだ蓮根を加える  
食感を楽しむことも大切です。

#### ④味付けの工夫

素材の持ち味をよく味わって確かめようとするため、自然と噛む回数が増え、唾液がたくさんです。

### この時期の食中毒に注意

菌が活動しやすい気温と湿度がそろっている6月～10月にかけて食中毒は多く発生します。

#### 【食中毒3原則】

##### 菌をつけない！

→手や調理器具、材料をしっかりと洗う。

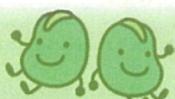
##### 菌を増やさない！

→調理済みのものはすぐ食べる。



##### 菌をやっつける！

→しっかり加熱・殺菌する。



# 6月 予定献立表

令和6年度 長命ヶ丘つくしこども園

日	曜	ひよこ・りす・うさぎ組 午前おやつ 主食	昼食	午後おやつ	食材ならびに体内のはたらき		
					身体を作る (赤)	力になる (黄)	病気から守ってくれる (緑)
1	土	牛乳 Caウェハース	ごはん 鶏肉のカレー焼き ブロッコリーのマヨネーズ和え 豆腐とわかめのみそ汁 バナナ	牛乳 菓子	牛乳、鶏もも肉、豆腐、みそ、豆 乳、わかめ	米、じゃがいも、マヨネーズ、砂糖	バナナ、ブロッコリー、ねぎ、にんじ ん、コーン、ほうれん草
3	月	牛乳 コーンフレーク	ごはん カレイの五目あんかけ 大根のみそ汁 バイナップル	(牛乳) お野菜スティックケーキ	牛乳、かわいい、卵、みそ、油揚げ、 わかめ	米、小麦粉、片栗粉、サラダ油、バ ター、砂糖、コーンフレーク	大根、玉ねぎ、ほうれん草、バナ ナ、にんじん、だけのこ、えのきた け、だいこん、さやえんどう、しょ うが、バイナップル
4	火	ゼリー	ごはん 夏野菜のカレーライス トマトのツナ和え オレンジ	牛乳 じゃがいものお焼き	牛乳、豚挽き肉、ツナ、しらす	米、じゃがいも、米粉、サラダ油、砂 糖	たまねぎ、なす、トマト、にんじん、 きゅうり、りんご、ピーマン、にんにく、 オレンジ
5	水	牛乳 ビスケット	ロール パン ポークピーンズ きのこのスープ キウイ	(牛乳) ひじきごはん	牛乳、豚肉、大豆、鶏もも肉、油揚 げ、ひじき	ロールパン、米、じゃがいも、サラダ 油、砂糖	玉ねぎ、トマト缶、にんじん、えのき たけ、しめじ、さやえんどう、にんにく、キウイ
6	木	オレンジジュース 星たべよ	ごはん 凍り豆腐のふわふわ煮 小松菜ともやしのみそ汁 バイナップル	牛乳 フレンチトースト	牛乳、卵、鶏ひき肉、凍り豆腐、み そ、油揚げ	米、食パン、砂糖	にんじん、玉ねぎ、もやし、こまつ な、さやえんどう、オレンジ果汁、バ イナップル
7	金	牛乳 卵ボーロ	ごはん 鮭のムニエル キャベツの磯和え 豚汁 グレープフルーツ	フルーツヨーグルト和え	ヨーグルト、鮭、豚肉、みそ、ホイップ クリーム、牛乳、青のり	米、じゃがいも、バター、小麦粉、サ ラダ油、砂糖	キャベツ、にんじん、桃缶、みかん 缶、大根、バナナ、ねぎ、ごぼう、ご ま、グレープフルーツ
8	土	牛乳 クッキー	ごはん 豚肉とキャベツのみそ炒め 豆腐のみそ汁 オレンジ	牛乳 菓子	牛乳、豚肉、豆腐、みそ、油揚げ、 わかめ	米、サラダ油、砂糖	キャベツ、オレンジ、玉ねぎ、ねぎ、 赤ピーマン、ピーマン、にんにく、 しょうが
10	月	牛乳 甘辛せんべい	ごはん 厚揚げの中華丼 わかめと玉ねぎのみそ汁 キウイ	(牛乳) 青のりフライポテト	牛乳、厚揚げ、豚肉、みそ	じゃがいも、サラダ油、米、片栗粉、 ごま油	玉ねぎ、にんじん、こまつな、えのき たけ、ピーマン、にんにく、しょうが、 キウイ
11	火	牛乳 Caウェハース	ごはん ミートローフ ブロッコリーのソテー 五目みそ汁 バナナ	(牛乳) スティートポテト	牛乳、豆腐、豚挽き肉、卵、みそ、 油揚げわかめ、青のり、ひじき	さつまいも、米、砂糖、パン粉、バ ター、サラダ油	かほちや、玉ねぎ、大根、ねぎ、ご ぼう、バナナ、ブロッコリー
12	水	牛乳 ぱりんこせんべい	食パン たらのトマト煮 きのこといんげんのスープ バイナップル	(牛乳) おさかなごはん	牛乳、たら、ツナ、のり	食パン、米、じゃがいも、サラダ油、 片栗粉、砂糖	たまねぎ、トマト缶、もやし、えのき たけ、にんじん、かぼちゃ、なす、赤 ピーマン、しめじ、こまつな、いんげ ん、バイナップル、にんにく
13	木	牛乳 コーンフレーク	ごはん タンドリーチキン こぶき芋 小松菜とツナのごま和え グレープフルーツ	(牛乳) フルーツサンド	牛乳、鶏もも肉、ホイップクリーム、 ツナ、青のり	米、食パン、砂糖、コーンフレーク、 ごま、じゃがいも	ブロッコリー、こまつな、キャベツ、 桃缶、にんじん、バナナ、にんにく、 グレープフルーツ
14	金	牛乳 クラッカー	ごはん カレイの香味マヨ焼き 青菜の磯和え 厚揚げのみそ汁 オレンジ	(牛乳) ごぼうの混ぜご飯	牛乳、かわいい、厚揚げ、みそ、油揚 げ、焼きのり	米、マヨネーズ、ごま	大根、ほうれん草、ごぼう、にんじ ん、オレンジ
15	土	牛乳 甘辛せんべい	スパゲ ティ キウイ なすのミートスパゲティ ブロッコリーの三色サラダ チーズ	牛乳 菓子	牛乳、豚挽き肉、チーズ	スパゲティ、サラダ油、小麦粉、砂 糖	玉ねぎ、なす、ブロッコリー、にんじ ん、トマト缶、コーン、にんにく、キウ イ
17	月	フルーチェ	ごはん 鮭のきのこみそ焼き 白菜とほうれん草のおかか和え 豆乳汁 オレンジ	(牛乳) 大学芋	牛乳、鮭、豆乳、みそ、かつお節	さつまいも、米、サラダ油、砂糖、小 麦粉、片栗粉、ごま	白菜、ほうれんそう、えのきたけ、大 根、チンゲンサイ、玉ねぎ、コーン、 オレンジ
18	火	牛乳 塩せんべい	うどん カレーうどん ポテトサラダ キウイ	(牛乳) 野菜と油揚げの混ぜご飯	牛乳、豚肉、油揚げ、ハム、のり	うどん、米、マヨネーズ、じゃがい も、片栗粉、砂糖	玉ねぎ、きゅうり、にんじん、もやし、 にんじん、コーン、ねぎ、キウイ
19	水	牛乳 クッキー	食パン ミートボールのトマトシチュー ひじきのツナ酢あえ チーズ バナナ	食育 クラッシュゼリー作り あじさいゼリー	豚挽き肉、豆乳、ツナ、ひじき	食パン、じゃがいも、砂糖、片栗粉	たまねぎ、オレンジ果汁、みかん 缶、バナナ缶、にんじん、トマト缶、 もやし、どぶろく、いんげん、か んてん
20	木	牛乳 甘辛せんべい	ごはん 厚揚げの炒め物 野菜コーンスープ バイナップル	(牛乳) ココアワッフル	牛乳、厚揚げ、豚挽き肉、豆乳	米、じゃがいも、片栗粉、ごま油	玉ねぎ、にんじん、バイナップル、 コーン、しめじ、にら
21	金	チーズ	ごはん カレイの揚げおろし煮 大根と豆腐のみそ汁 グレープフルーツ	牛乳 しようゆせんべい (非常食使用)	牛乳、かわいい、豆腐、みそ、チー ズ、わかめ	米、サラダ油、砂糖	大根、ねぎ、しょうが、グレープフ ルーツ
22	土	牛乳 サンドビスケット	ごはん 豚肉とごぼうの炒め煮 小松菜のごま酢和え 豆腐とわかめのすまし汁 オレンジ	牛乳 菓子	豚肉、豆腐、ツナ、牛乳、わかめ	米、サラダ油、砂糖、ごま	にんじん、こまつな、ごぼう、えのき たけ、もやし、ほうれん草、オレンジ
24	月	牛乳 サンドせんべい	ごはん 肉団子の酢豚風 添え野菜 たまごスープ キウイ	(牛乳) ジャージャー麺	牛乳、豚ひき肉、卵、みそ	米、うどん、サラダ油、片栗粉、はる さめ、ごま油、砂糖	玉ねぎ、きゅうり、ブロッコリー、にん じん、ピーマン、にら、キウイ
25	火	牛乳 塩せんべい	ごはん 鶏のから揚げ アスパラガスと人参のソテー なすのみそ汁 バナナ	アイスクリーム	牛乳、ラクトアイス、鶏もも肉、み そ、焼きのり	米、片栗粉、サラダ油、ごま油	なす、玉ねぎ、アスパラガス、えのき たけ、にんじん、ねぎ、しょうが、バ ナナ
26	水	ヨーグルト	ごはん ツナ入り厚焼き卵 いんげんのツナ和え オクラスープ バイナップル	牛乳 マカロニきな粉	牛乳、卵、ツナ、きな粉、ヨーグルト	米、マカロニ、砂糖、サラダ油	にんじん、たまねぎ、いんげん、オ クラ、コーン、さやえんどう、バイナ ップル
27	木	牛乳 源氏パイ	ごはん あかうおの煮つけ 切り干し大根のごま和え 小松菜と玉ねぎのみそ汁 オレンジ	(牛乳) ケークサクレ	牛乳、あかうお、豆乳、ウインナー ソーセージ、みそ、わかめ	米、小麦粉、サラダ油、砂糖	たまねぎ、こまつな、にんじん、バ ブリカ、切り干し大根、えのきたけ、ご ま、しょうが、オレンジ
28	金	牛乳 塩せんべい	ロール パン 誕生会 かかるパン 鶏内のマーマレード焼き あじさいスープ メロン	(牛乳) えだまめのトマトごはん	牛乳、鶏もも肉、ハム、ツナ、豆腐 えだまめ、片栗粉、サラダ油	ロールパン、米、マヨネーズ、はる さめ、きゅうり、にんじん、マーマ レード、メロン	トマト、玉ねぎ、レッドキャベツ、え だまめ、きゅうり、にんじん、マーマ レード、メロン
29	土	牛乳 甘辛せんべい	ごはん 厚揚げのケチャップ煮 じゃがいもとごぼうのみそ汁 キウイ	牛乳 菓子	牛乳、生揚げ、豚肉、みそ	米、じゃがいも、サラダ油、片栗粉	玉ねぎ、にんじん、コーン、ごぼう、 さやえんどう、キウイ

6月分	エネルギー kcal	蛋白質 g	脂質 g	食塩相当量 g
3歳未満児目標	503	16~25	11~17	1.5
予定献立栄養量	495	19.5	17.3	1.4
3歳以上児目標	585	21~30	13~20	1.7
予定献立栄養量	598	24.7	21.6	1.7

☆献立は材料納入などの都合等により変更になる場合がありますのでご了承下さい。

※以上児さんは、はしを忘れずに持たせて下さい。

※( )となっている時は、以上児さんのみにつきます。