



令和5年5月25日
 横浜市立山田小学校
 校長 藤原明美
 栄養職員 鈴木清美

梅雨時は、気温や湿度が上がって食中毒が発生しやすくなります。食中毒予防の基本は手洗いです。石けんを泡立ててしっかりと手を洗う習慣をつけるようにしましょう。食品の保存や調理の際には、衛生面にも十分気をつけることが大切です。食中毒などにかからないためにも、日頃の生活をととのえて免疫力を高めるようにしましょう。

6がつのこんだて

6月10日(土)は土曜参観のため、独自献立となります。献立・使用食材をお知らせします。

食材やアレルギーなどご不明な点がありましたら、担任を通じて栄養士までご連絡ください。

6月10日(土)

旬の食材ピーマンを取り入れました。(チャーハンの具) 苦手な児童もいると思いますが、食べやすい味付けにして提供します。ぜひ一口でも食べてみてください。



・ごはん

・牛乳

・チャーハンの具 (鶏肉・ねぎ・たまねぎ・ピーマン・にんじん・にんにく・しょうが・油
 しょうゆ・みりん・酒・塩)

・中華スープ (木綿豆腐・スイートコーン・こまつな・しょうゆ・酒・塩・こしょう・でんぷん
 チキンブイヨン)

・ピーチゼリー (もも果汁・水あめ・水溶性食物繊維・増粘多糖類・ビタミンC・酸味料・クエ
 ン酸鉄Na・香料)