

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 15%;"> <p>保健所 お知らせ</p> <p>暑熱から夏にかけては、気温・湿度が高くなり食中毒菌が増えやすくなります。家庭での食品の取扱いに十分注意して、食中毒を防ぎましょう。</p> </div> <div style="width: 70%; text-align: center;"> <p>食中毒を防ぎましょう《食中毒予防の3原則》</p> <p>① 菌をつけない 調理前や、生の肉・魚をさわった後などは、石けんで手をよく洗いましょう。生の肉や魚は、他の食品に直接ふれたり、水分がもれて他の食品にかかったりしないよう、袋や容器に入れて保存しましょう。</p> <p>② 菌をふやさない 冷蔵や冷凍などの温度管理が必要な食品は、常温で放置せず、冷蔵庫や冷凍庫で保存しましょう。作った料理は、常温で長時間放置せず、早めに食べましょう。</p> <p>③ 菌をやっつける 加熱する食材は中心までよく火を通し、特に肉類は生や半生で食べないようにしましょう。包丁やまな板などの調理器具はよく洗い、消毒しましょう。</p> </div> <div style="width: 15%; text-align: right;">  </div> </div>									
6 郷土料理		7 行事食		8		9 食育の日		10 国際理解	
タコライスについて知る		七夕とそめんのかかわりについて知る		季節の食品(とうもろこし)を味わう		夏の暑さに負けない食事について知る		ケニア料理を味わう	
<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>タコライスの具(野菜) キャベツ</p> <p>タコライスの具(肉) 豚肉 乾燥大豆 たまねぎ にんじん トマト セロリ ピーマン にんにく 米油 チーズ</p> <p>もずくスープ もずく 鶏肉 豆腐 ねぎ</p> <p>牛乳</p>	<p>五目ずし(酢飯) 精白米 砂糖</p> <p>油揚げ 凍り豆腐 にんじん ごぼう</p> <p>かんぴょう ごま 砂糖</p> <p>すましそうめん そうめん うずら卵 鶏肉 にんじん</p> <p>こまつな オクラ しょうが</p> <p>牛乳</p>	<p>ロールパン</p> <p>とうもろこしのスープ 鶏卵 ほたて水煮 とうもろこし たまねぎ にら でんぶ</p> <p>ソース焼きそば 蒸し中華めん 豚肉 キャベツ たまねぎ</p> <p>もやし にんじん にら 米油</p> <p>にら セロリ しょうが にんにく ごま油</p> <p>牛乳</p>	<p>新しょうがごはん はいが米 新しょうが 砂糖</p> <p>魚のあんかけ たちうお でんぶ 米油</p> <p>しょうが ごま 砂糖</p> <p>牛乳</p>	<p>チキンピラウ(はいがごはん) はいが米 鶏肉 たまねぎ にんにく トマトピューレー 米油 バター クミン</p> <p>カランガ 鶏肉 じゃがいも たまねぎ トマト缶</p> <p>にんじん オクラ にんにく 米油</p> <p>牛乳</p>					
13		14		15 郷土料理		16 国際理解		17	
夏野菜について知る		夏野菜を味わう		沖縄県の郷土料理を味わう		エジプト料理を味わう		神奈川県産の小玉すいかを味わう	
<p>ぶどうパン</p> <p>野菜サラダ きゅうり キャベツ 砂糖</p> <p>夏野菜のスパゲティ スパゲティ まぐろ油漬 たまねぎ トマト</p> <p>ズッキーニ なす ピーマン にんにく</p> <p>オリーブ油 バジル</p> <p>牛乳</p>	<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>ごま酢あえ 割干しだいこん きゅうり 砂糖 ごま</p> <p>夏野菜のカレー 豚肉 かぼちゃ たまねぎ にんじん</p> <p>なす ズッキーニ トマト しょうが</p> <p>にんにく 米油 小麦粉 マーガリン</p> <p>プルーンはっこう乳</p>	<p>シシジューシー(麦ごはん) 精白米 米粒麦</p> <p>豚肉 昆布 にんじん ごぼう</p> <p>しょうが 砂糖 米油 砂糖</p> <p>ゴーヤチャンプルー ホロニアハム 豆腐 鶏卵 にかうり もやし</p> <p>ふ にんじん にんにく 米油 砂糖 削り節</p> <p>シブイ汁 とうが ねぎ こまつな</p> <p>えのきたけ しょうが</p> <p>牛乳</p>	<p>丸パン</p> <p>魚のパン粉焼き カレイ オリーブ油 パン粉 チーズ バジル</p> <p>野菜ソース トマト たまねぎ トマトピューレー</p> <p>米油 砂糖</p> <p>牛乳</p>	<p>とうもろこしごはん はいが米 とうもろこし</p> <p>変わり五目豆 だいず 豚肉 凍り豆腐 じゃがいも</p> <p>にんじん こんにゃく ピーマン 米油 砂糖</p> <p>牛乳</p>					
<p>☆献立について☆</p> <ul style="list-style-type: none"> ○夏の暑さにまけない献立として、酢を使った献立や、梅を使った献立を取り入れました。 ○夏野菜がおいしい季節です。いろいろな夏野菜を献立に取り入れました。 ○7月7日の七夕にちなみ、すましそうめんを献立に取り入れました。 ○食育の日は、主食・主菜・副菜・汁物がそろった食事の良さを知らせる献立を取り入れました。 ○郷土料理の献立として沖縄県の料理を取り入れました。(シシジューシー・ゴーヤチャンプルー・シブイ汁・タコライス) ○国際理解の献立として、エジプト原産のモロヘイヤを使ったムルキーヤ(モロヘイヤスープ)やケニア料理(チキンピラウ・カランガ・カチュンバリ)を取り入れました。 									



とうもろこしの皮むきをします!

7月に使用するとうもろこしの皮むきを各学級・グループにて行います。実際のとうもろこしに触れる体験を通して食べ物を身近に感じられるように活動します。

神奈川県内で生育した小玉すいかです。甘くてシャクシャクとした