



令和4年度 6月

社会福祉法人 江和会
うさぎ山こども園

ジメジメとした季節になりました。この梅雨から夏の時期は食中毒が発生しやすい時期でもあるので、しっかりと食中毒対策をしましょう！

梅雨～夏に発生しやすい食中毒

食中毒の主な原因である細菌は気候が暖かく、湿気が多くなる梅雨から夏にかけて増殖が活発になります。この時期の主な原因細菌は次のとおりです。

腸管出血性大腸菌 (O-157・O-111 など)
カンピロバクター
サルモネラ菌

食肉に付着しやすい

※サルモネラ菌は卵にも付着しやすい

《食中毒予防の3原則》

「つけない」・・・洗淨

↳ こまめな手洗い・器具や食材の洗淨

「増やさない」・・・低温保存

↳ 冷蔵庫・冷凍庫での保存

「やっつける」・・・加熱・殺菌処理

↳ しっかり加熱



★新型コロナウイルス感染症の流行拡大の影響を受けて、テイクアウト（持ち帰り）や出前などのサービスが増加していますが、調理してから食べるまでに時間がかかると、食中毒のリスクが高まります。できるだけ早く食べることを心がけましょう。



今月の島根の名産食材

デラウェア



デラウェアは古くから一般的に親しまれているぶどうです。粒は小粒でも、強い甘さと適度な酸味があります。島根県は全国有数のデラウェアの産地として知られ、4月下旬～7月下旬頃までおいしく食べることができます。

6月の献立表

月	火	水	木	金	土
		1/せんべい ご飯 タンドリーチキン ひじきの華風和え コンソメスープ	2/麩のラスク ご飯 鮭のコーンマヨ焼き トマトと塩昆布のサラダ 玉ねぎの味噌汁	3/おにぎり ご飯 春雨と厚揚げの煮物 切干大根のサラダ えのきの味噌汁	4/ ナポリタン スパゲティ
		きなこトースト 牛乳	ヨーグルト	あじさいもち お茶	
6/トースト ご飯 マーボーなす 青菜の磯和え 中華スープ	7/フルーツヨーグルト ハヤシライス ポテトサラダ デラウェア	8/りんご ご飯 魚の甘酢漬 きゅうりとハムのサラダ じゃがいもの味噌汁	9/ふかし芋 ご飯 大豆の五目煮 糸寒天の酢の物 油揚げの味噌汁	10/いりこ ご飯 鶏の梅みそ焼き キャベツのゆかり和え 豆腐のすまし汁	11/ 焼肉丼
ゆかりおにぎり お茶	麩のラスク お茶	鮭おにぎり お茶	ごまトースト お茶	バナナ お茶	
13/南瓜の素焼き 納豆ご飯 あらめの煮物 きゅうりの酢の物 麩の味噌汁	14/ジャムトースト ご飯 じゃがいものそぼろ煮 じゃこサラダ きのこの味噌汁	15/バナナ ご飯 鮭のコーンマヨ焼き もやしのナムル 玉ねぎの味噌汁 果物	16/おにぎり ご飯 春雨と厚揚げの煮物 トマトと塩昆布のサラダ えのきのすまし汁	17/麩のラスク ご飯 鶏肉の照り焼き きゅうりとハムのサラダ パンネ/ かぼちゃの味噌汁	18/ 焼きうどん
ツナおにぎり お茶	冷うどん	ピーチゼリー	きなこトースト 牛乳	ヨーグルト	
20/ふかし芋 ご飯 大豆の五目煮 糸寒天の酢の物 油揚げの味噌汁	21/トースト ご飯 マーボーなす 青菜の磯和え 中華スープ	22/南瓜の素焼き ハヤシライス ポテトサラダ デラウェア	23/いりこ ご飯 タンドリーチキン 切干大根のサラダ バイクドじゃが/ コンソメスープ	24/せんべい ご飯 魚の甘酢漬 ひじきの華風和え ウィンナー/ じゃがいもの味噌汁	25/ 中華丼
鮭おにぎり お茶	麩のラスク お茶	ごまトースト お茶	ゆかりおにぎり お茶	バナナ お茶	
27/りんご ご飯 鶏の梅みそ焼き キャベツのゆかり和え 豆腐のすまし汁	28/フルーツヨーグルト 納豆ご飯 あらめの煮物 きゅうりの酢の物 麩の味噌汁	29/ジャムトースト ご飯 じゃがいものそぼろ煮 じゃこサラダ きのこの味噌汁	30/バナナ ご飯 鶏肉の照り焼き もやしのナムル かぼちゃの味噌汁 果物		
じゃがもち お茶	ツナおにぎり お茶	あじさいゼリー	冷うどん		

マークのついている日は
ミッケの日です
給食をお弁当箱に詰めて食べます♪
ほし、つき、うちゅう組は
大きめの空の弁当箱・箸・弁当包み（バン
ダナくらいの大きさ）を持って来て下さい。
たいよう、そら、にじ組は
17日ペンネ→かぼちゃの味噌汁
24日ウィンナー→じゃがいもの味噌汁
になります。

◎15日は誕生会です

◎23日はサッカー大会です。うちゅう組さんは給食をお弁当にして食べます。
コンソメスープ→バイクドじゃがになります。箸や取り皿は園で準備します。



こども園で収穫したじゃがいもを使用します！

27日 じゃがもち

29日 じゃがいものそぼろ煮

※その他のメニューにも当園産のじゃがいも
使用予定です

