









6月

日	昼食 (A.M.11:00)						備考
	初・期		中期		後期		
	<ペースト>		<細つぶし>		<荒つぶし>		
6/11 (木)	おかゆ かぼちゃ にんじん たまねぎ	たまねぎ	おかゆ かぼちゃ にんじん たまねぎ	たまねぎ	軟飯 牛キニとかぼちゃの煮物 彩りサラダ みそ汁(玉ねぎ、キャベツ)		
6/12 (金)	おかゆ たまねぎ	身魚	おかゆ たまねぎ キャベツ	身魚	軟飯 目かきタラのソテー 豚肉と野菜の煮物 みそ汁(焼豆、人参)		
6/13 (土)	かぼちゃ はくさい にんじん	とろろ	かぼちゃ はくさい にんじん	とろろ	軟飯 鶏白肉と玉ねぎの炒めもの 大根と玉子のサラダ みそ汁(しじみ、白菜)		
6/15 (月)	たまねぎ	とろろ	たまねぎ はくさい たまねぎ	とろろ	軟飯 鶏白肉と人参の炒めもの 豆腐と白菜のヒトコト煮 みそ汁(玉子、昆布)		
6/16 (火)	<お弁当日>		給食(食は園で用意します。 布製のものを使用する場合があります)				
6/17 (水)	かぼちゃ はくさい たまねぎ	とろろ	かぼちゃ はくさい たまねぎ	とろろ	軟飯 魚の煮付け 彩りサラダ みそ汁(かぼちゃ、玉ねぎ)		
6/18 (木)	じゃがいも はくさい たまねぎ	とろろ	じゃがいも はくさい たまねぎ	とろろ	軟飯 肉じゃが 白菜と玉子のサラダ みそ汁(玉ねぎ、玉子)		
6/19 (金)	かぼちゃ にんじん たまねぎ	とろろ	かぼちゃ にんじん たまねぎ	とろろ	軟飯 ツナとキャベツの厚焼き玉子 大根のさばり煮 みそ汁(焼豆、かぼちゃ)		
6/110 (土)	たまねぎ	とろろ	たまねぎ にんじん たまねぎ	とろろ	軟飯 鶏白肉の炒めもの さつま芋の甘煮 みそ汁(玉ねぎ、豆腐)		
6/112 (月)	たまねぎ	とろろ	じゃがいも にんじん たまねぎ	とろろ	軟飯 豚肉の炒めもの 木の子玉子サラダ みそ汁(人参、焼豆)		
6/113 (火)	かぼちゃ はくさい たまねぎ	身魚	かぼちゃ はくさい たまねぎ	身魚	軟飯 カラカシの煮つけ 火炙り茶巾豆腐 みそ汁(かぼちゃ、わかろ)		
6/114 (水)	たまねぎ	とろろ	たまねぎ はくさい たまねぎ	とろろ	軟飯 肉じゃが 大豆サラダ みそ汁(玉ねぎ、焼豆)		
6/115 (木)	かぼちゃ キャベツ にんじん	とろろ	かぼちゃ キャベツ にんじん	とろろ	軟飯 牛キニとかぼちゃの煮物 彩りサラダ みそ汁(玉ねぎ、キャベツ)		

初・期と中期の違い

初・期... 月齢や乳食の進み具合によって変わりますが、初めは野菜1品①
 おかゆのペースト、野菜だしのスープから、徐々に2-3品
 たんぱく質の食材追加... と増やしていきます。
 形状はペースト状になります。

中期... 進み具合にもよりますが、基本的に
 おかず、里芋系品、たんぱく質の食材品、スープを提供
 します。形状は月齢や様子を見て、あらつぶし、
 1口サイズ、スティック状などに変化していきます。
 後期に近づくに、少量のしょうゆやみそで味付けします。

食中毒予防の3原則

- つけない**... 手をよく洗い器具類を清潔に保つ
- ふやさない**... 新鮮な食材を早めに使う
- 殺菌する**... 食材は基本的に加熱

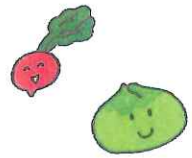
6月

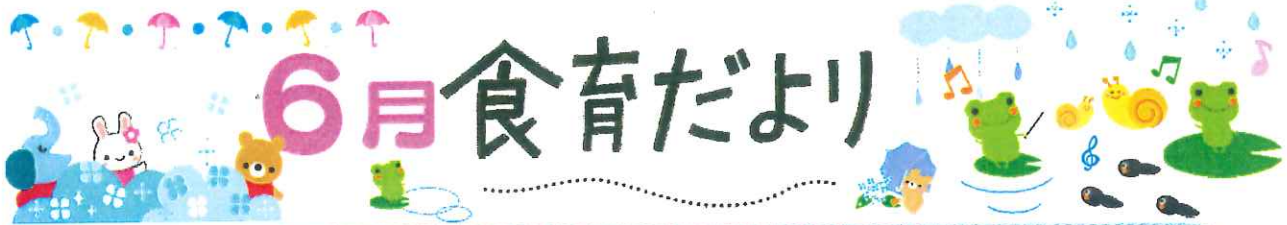
6月	昼食 (A.M11:00)						備考
	初期 ＜ペースト＞		中期 ＜細つぶし＞		後期 ＜荒つぶし＞		
	エネルギー おがゆ	たんぱく質 しらす	エネルギー おがゆ	たんぱく質 しらす	エネルギー おがゆ	たんぱく質 しらす	
6/16 (金)	ビタミン・ミネラル かぼちゃ たまねぎ にんじん	たんぱく質 しらす	エネルギー おがゆ	ビタミン・ミネラル と 同じ	たんぱく質 しらす	軟飯 助家タラのソテー ひじき煮 みそ汁(焼ふ)	
6/17 (土)	と 同じ	とうふ	と 同じ	じゃがいも たまねぎ はくさい	とうふ	軟飯 鶏肉じゃが 大根サラダ みそ汁(しめじ 白菜)	
6/19 (月)	かぼちゃ だいこん はくさい	白身魚	と 同じ	と 同じ	白身魚	軟飯 豚肉の炒めもの 豆腐と白菜の煮もの みそ汁(玉子)	
6/20 (火)	と 同じ	とうふ	と 同じ	さつまいも たまねぎ にんじん	とうふ	軟飯 チキンソテー さつまいも煮 みそ汁(豆腐)	
6/21 (水)	かぼちゃ にんじん ほうれん草	しらす	と 同じ	と 同じ	しらす	軟飯 魚達の煮付け 切干大根煮 みそ汁(かぼちゃ)	
6/22 (木)	と 同じ	とうふ	と 同じ	と 同じ	とうふ	軟飯 鶏そぼろあんかけ 白菜和え みそ汁(玉ねぎ 小松菜)	
6/23 (金)	と 同じ	ささみ	と 同じ	と 同じ	ささみ	軟飯 豚肉炒め ポテト玉子サラダ みそ汁(わかめ)	
6/24 (土)	ゆりかごまつり  お土産に手作りのお菓子をご用意 します。ぜひお召し上がりください。						
6/26 (月)	おがゆ	と 同じ	しらす	おがゆ	と 同じ	軟飯 チンゲン菜オムレツ 大根のそぼろ煮 みそ汁(かぼちゃ)	
6/27 (火)	かぼちゃ キャベツ にんじん	しらす	と 同じ	と 同じ	ささみ	軟飯 チキンソテー マカロニサラダ みそ汁(玉ねぎ キャベツ)	
6/28 (水)	と 同じ	とうふ	と 同じ	じゃがいも たまねぎ にんじん	とうふ	軟飯 肉じゃが お豆腐サラダ みそ汁(ほうれん草)	
6/29 (木)	と 同じ	とうふ	と 同じ	と 同じ	とうふ	軟飯 カラスカレイの煮付け 豆腐あんかけ みそ汁(かぼちゃ わかめ)	
6/30 (金)	と 同じ	しらす	と 同じ	と 同じ	しらす	軟飯 助家タラのソテー ひじき煮 みそ汁(焼ふ)	

初めての食材の
食べさせ方



- ① すぐ受診できる時間に食べさせる
 - ② 初めての食材は1さじずつの少量から
 - ③ 初めての食材は1回の離乳食で1種類に
 - ④ 赤ちゃんの機嫌がいいときに食べさせる
- 〈ベネッセ・初めての離乳食 新百科より引用〉





6月食育だより

今年も梅雨の季節がやってきました。この時期は曇りや雨の日が多く、晴れの日には急に蒸し暑くなったり、いつも元気な子ども達も体調を崩しがちです。体がだるいと感じて活動が鈍くなったり、食欲が落ちやすい時期ですが、規則正しい食生活を心がけていきたいですね。また、食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすい季節です。衛生管理に気を付けましょう！

▽6月は「食育月間」です

平成17年に「食育基本法」が施行され、「食育推進基本計画」により、毎年6月は**食育月間**、毎月19日は**食育の日**と定められました。

「食育」と聞くと特別なことのように思ってしまうかもしれませんが、なにげなく行っている日々の声掛けも十分な食育です。おはしの持ち方や、よく噛んで食べること、食事の前は手洗いすることなど、ご家庭でできることから取り組んでみてください！

食中毒を予防しよう！

食中毒を予防する3つのポイント！

気温が高くなり、湿度も増すこれからの季節は食中毒の発生が心配されます。味、臭いに変化はなく、気づかずに食べてしまう...ということがあるので、きちんと予防しましょう。

家庭での食中毒対策

1. つけない
清潔・洗浄・手洗い
洗う・別々に使う・包む

2. 増やさない
低温管理・乾燥
冷蔵・冷凍保存

3. やっつける
加熱・消毒
食材・器具の殺菌

- 手は石鹸で、洗える食材(野菜など)は流水でしっかりと洗う。生肉や鮮魚はラップやビニール袋でしっかりと包み、他の食材に触れないようにする。まな板と包丁は「生肉・鮮魚など加熱する食材用」と「生野菜や調理済み食材用」で2つ以上用意。
- 冷凍食品は室温での解凍は避け、電子レンジや冷蔵庫で解凍。作った料理は早めに食べきる。
- しっかりと火を通し、特に肉の生焼けに注意。調理器具は使ったらすぐに洗い、できれば熱湯(80℃5分以上)で消毒。

メロンが新しく入ります

6月に旬のフルーツ「メロン」が入ります。

下記の2点に気をつけて、旬の味覚を楽しんでください！

★複数回ご家庭でチャレンジしてから保育園で食べるようにしましょう♪

★メロンによって実の柔らかさや皮の厚さが違います。提供の際には形状をお子様の成長に合わせてみましょう◎

○メロンについて○

メロンはイチゴやスイカ等と同様に農林水産省で「果物」ではなく「果実的野菜」と分類されます。

果肉によって「青肉系」「赤肉系」「白肉系」に分けられ、地域によって様々な種類のメロンが生産されています。

6月4日～10日は

「歯と口の健康週間」です

厚生労働省、日本歯科医師会、日本学校歯科医会が実施しています。

虫歯とは、虫歯菌が糖類をえさにして酸を発生させることによって歯が溶かされる病気です。だ液の質と量や、虫歯菌の数、糖類の量と滞留時間、歯の質、歯磨きの回数や方法が関係するそうです。

虫歯予防のためには歯磨きの習慣が大切です。特に乳歯は虫歯になりやすく、進行も早いといわれています。子供たち自身で意識して朝・食後・就寝前の歯磨き習慣がつくように声をかけましょう♪

ブクブクうがいができるようになる2歳くらいからは、自分で歯磨きをしたあと、大人がブラシで仕上げずることをお勧めします☆



今月のイベント献立

今月は「歯と口の健康週間」にあわせて、「かみかみ丼」「かみかみサラダ」をご提供します♪

【噛むこと】はだ液をたくさん出して消化吸収を助けるほか、様々な効果があると言われています。

噛むことによって得られる8大効用について、学校食事研究会によって作成された「ひみこの歯がいーぜ」という標語を紹介します。

- ひ : 肥満予防
- み : 味覚の発達
- こ : 言葉の発音はつきり
- の : 脳の発達
- は : 歯の病気予防
- が : がん予防
- いー : 胃腸快適
- ぜ : 全力投球

どう噛めばよいかわからない場合、子ども自身の手で奥歯を触らせて「ここでカミカミするよ」と伝え、「噛んだらどんな味がした?」などと、自分がしっかりと噛むことで感じる感覚を、言葉にできるように働きかけます。食べ物の噛み応えを楽しみながら様々な食感を体験し、ゆっくりと味わって食べましょう☆