

	献立名	主 な 食 品	3時
1 (金)	おかゆ 旨煮 柔らか煮	<鶏肉, 大根, 人参, はくさい, だし昆布等> <ほうれん草, だし昆布等>	りんご 卵めき蒸しパン
2 16 (土)	おかゆ 柔らか煮 みかん	<牛肉, 人参, ほうれん草, はくさい, 切干し 大根, だし昆布等><みかん>	食パン
4 18 (月)	おかゆ 旨煮 野菜の味噌汁	<豆腐, たまねぎ, 人参, 小松菜, だし昆布等> ><キャベツ, だし昆布, 味噌等>	りんご おやき
5 19 (火)	ドイツパン 旨煮 煮浸し	<ドイツパン><牛肉, じゃがいも, たまね ぎ, 人参, だし昆布等><はくさい, ほうれん 草等>	ネーブル おじや
6 20 (水)	おかゆ スープ煮 柔らか煮	<豚肉, じゃがいも, 人参, キャベツ, だし昆 布等><大根等>	いちご ゆでじゃが
8 22 (金)	おかゆ 白身魚の煮付け 野菜の旨煮	<白身魚, たまねぎ, だし昆布等><キャベ ツ, 人参, 大根, だし昆布等>	ネーブル だいごんのお焼き
9 23 (土)	おかゆ 野菜の旨煮 いちご	<鶏肉, たまねぎ, 人参, じゃがいも, チンゲ ンツアイ, だし昆布等><苺>	ドイツパン
12 26 (火)	おかゆ 白身魚の煮付け 野菜の旨煮	<白身魚, 大根, だし昆布等><ほうれん草, 人参, たまねぎ, だし昆布等>	いちご ジャムサンド
13 27 (水)	おかゆ 豆腐のそぼろ煮 柔らか煮	<豆腐, 人参, 豚ひき肉, たまねぎ, 味噌, 片栗 粉等><キャベツ等>	りんご じゃがいものおやき
14 28 (木)	おかゆ 旨煮 煮浸し みかん	<鶏肉, 大根, 人参, はくさい, だし昆布等> <きゅうり等><みかん>	コッペパン
15 (金)	おかゆ 高野豆腐の旨煮 柔らか煮	<凍り豆腐, たまねぎ, 人参, 小松菜, だし昆 布等><キャベツ等>	ぼんかん スープ煮
21 (木)	おかゆ 豆腐の旨煮 旨煮	<豆腐, だし昆布等><じゃがいも, たまね ぎ, 人参, だし昆布等>	いよかん ラスク
25 (月)	おかゆ 旨煮 ひじきの柔らか煮	<鶏ひき肉, じゃがいも, たまねぎ, 人参, だ し昆布等><ほしひじき, 人参, 大根等>	いよかん ふかしいも
誕生会 7 (木)	おかゆ 高野豆腐のつぶし煮 煮浸し	<凍り豆腐, たまねぎ, 人参, じゃがいも, だ し昆布等><キャベツ等>	いよかん にんじん蒸しパン

○上記以外にミルクがつきます。
○献立は諸事情により、変更することがあります。

※感染性胃腸炎にご注意ください!※

ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎は特に冬に流行するとされています。
ノロウイルスは手指や食品などを介して感染し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。特にこどもや高齢者は健康な成人よりもノロウイルスに感染した場合、ひどくなりやすいので注意が必要です。
ノロウイルスによる食中毒を防ぐには、「加熱」「手洗い」「消毒」をしっかりと行いましょう。

手洗いについて

石けんを使い、流水で十分に洗いましょう。特に、トイレの後、調理の前、食事の前、おう吐物の処理やオムツ交換の後、外出からの帰宅後はていねいに洗うように心がけましょう。

指先、指の間、親指の周りは汚れが残りやすいため、念入りに洗いましょう。