

# 7月の献立



2017年度 7月予定献立表  
ひまわり第2保育園  
※献立は変更する場合があります。

## 1歳未満の乳児にはちみつを食べさせないで

東京都は2017年4月7日、離乳食としてはちみつを与えられた生後6か月の男児が「乳児ボツリヌス症」で死亡したと発表しました。

発表によると男児は今年1月から、ジュースに市販のはちみつを混ぜたものを1日平均2回ほど家族から与えられていました。2月16日にせきなどの症状が出て同20日に病院に搬送されましたが、3月30日に死亡しました。便や自宅のはちみつからボツリヌス菌が検出されています。

腸内環境が整っていない1歳未満の乳児だけが発症するので、はちみつを与える時期は注意しましょう。

- ①1歳未満の赤ちゃんがはちみつを食べることによって、乳児ボツリヌス症にかかることがあり、リスクが高い食品です。
- ②ボツリヌス菌は熱に強いので、通常の加熱や調理では死にません。1歳未満の赤ちゃんにはちみつやはちみつ入りの飲料・お菓子などの食品は与えないようにしましょう。

参考資料 食べもの文化7月号

|                |
|----------------|
| 土              |
| 鶏そぼろごはん<br>味噌汁 |
| 1              |

| 月  | 火   | 水  | 木   | 金                                      | 土   |
|--|---|--|---|--|---|
| ごはん<br>厚揚げバター煮<br>あらめの煮物<br>トマト<br>味噌汁   | ごはん<br>手羽元あっさり煮<br>蒸し南瓜<br>なすのごま酢和え<br>すまし汁   | ごはん<br>高野豆腐の中華煮<br>きゅうりのサラダ<br>味噌汁       | ごはん<br>魚の梅焼き<br>切り干し大根サラダ<br>なすの煮物<br>すまし汁  | 七夕そうめん<br>トマト<br>南瓜サラダ                 | チキンライス<br>味噌汁   |
| 3  | 4   | 5  | 6   | 7                                      | 8   |
| 梅のり巻き・いりこ・お茶   | マカロニきな粉・するめ・牛乳  | スイートパンプキン・昆布・お茶                          | 金時豆おにぎり・いりこ・お茶  | 冷しぜんざい・するめ・お茶                          | 南瓜パン・果物・お茶  |
| ごはん<br>豚肉の生姜焼き<br>冬瓜の煮物<br>焼きピーマン<br>味噌汁   | めのはごはん<br>がんもの煮物<br>刻み昆布の煮物<br>きゅうりの酢醤油<br>すまし汁   | ごはん<br>魚のごま焼き<br>南瓜の煮物<br>ネパネバ和え<br>味噌汁  | 弁当の日<br> | 夏野菜カレー<br>ニラともやしのナムル                   | 梅しそごはん<br>豚汁  |
| 10   | 11  | 12                                       | 13  | 14                                     | 15  |
| 枝豆おにぎり・昆布・お茶   | トウモロコシ・いりこ・お茶   | 大豆蒸しパン・するめ・牛乳                            | 南瓜あんおやき・昆布・お茶   | すいか・大豆の甘煮・お茶                           | プレーン丸パン・果物・お茶   |
| 海の日<br> | ごはん<br>豆腐の<br>夏野菜あんかけ<br>切り干し大根の<br>さっぱり和え<br>すまし汁  | ごはん<br>ピーマンの肉詰め<br>煮豆<br>オクラのごま和え<br>味噌汁 | ごはん<br>高野豆腐の煮物<br>ナスのケチャップ炒め<br>南瓜スープ   | さざえごはん<br>魚の生姜煮<br>南瓜の煮物<br>トマト<br>味噌汁 | 炊き込みごはん<br>すまし汁   |
| 17   | 18  | 19                                       | 20  | 21                                     | 22  |
|  | 豆乳くず餅・するめ・お茶  | マカロニ入りマトスープ・昆布<br>お茶                     | フルーツ白玉・<br>ゴーヤおかか和え・お茶  | 干し大根のお好み焼き・いりこ<br>お茶                   | 豆乳ロールパン・果物・お茶   |
| ごはん<br>高野豆腐の味噌煮<br>オクラのおかか和え<br>人参の煮物<br>しじみのすまし汁  | ごはん<br>厚揚げのそぼろ煮<br>モロヘイヤのおひたし<br>味噌汁  | ごはん<br>魚の香味焼き<br>刻み昆布の梅サラダ<br>すまし汁       | ごはん<br>ポークビーンズ<br>夏野菜サラダ<br>味噌汁   | ごはん<br>鶏のから揚げ<br>ばんさんすう<br>すまし汁        | 牛肉しぐれごはん<br>味噌汁   |
| 24   | 25  | 26                                       | 27  | 28                                     | 29  |
| コーンおにぎり・昆布・お茶  | ピザトースト・するめ・牛乳   | 南瓜もち・いりこ・お茶                              | かつばまき・昆布・お茶   | 大学南瓜・するめ・お茶                            | クランベリーライ麦パン・<br>果物・お茶   |
| ごはん<br>麻婆ナス<br>オクラとトマトの<br>酢味噌和え<br>味噌汁  | <h2>気をつけよう 食中毒!</h2> <p>これからの時期特に気をつけたいのが食中毒です。先日、食品衛生講習会がありました。改めて集団給食での調理の際、気を引き締めて衛生管理をしなければと感じ、日々調理を行っているところです。</p> <p>家庭ではどのような食中毒の対策をされていますか？食中毒予防のポイントをいくつか紹介しますので、ぜひ参考にしてみてくださいね。</p> |  |   |  |  |
| 31   |   |  |   |  |   |
| ごまチャーハンおにぎり・<br>昆布・お茶  |   |  |   |  |   |

- ①買い物 ...肉、魚、野菜の鮮度に注意して購入し、肉、魚の汁がもれないようにする。
- ②料理の下準備...肉、魚、卵を扱う時は、前後に必ず石鹸で手洗いをし、切った後のまな板、包丁はよく洗い、熱湯をかけておく。
- ③保存...冷蔵庫につめすぎないように。冷蔵庫の温度は10℃以下に保つ。
- ④調理...生で食べるものは流水でよく洗い、料理の加熱は充分にする。
- ⑤食事の時...食事の前には石鹸で手を洗う。

子どもたちは卵が大好きですね。  
卵かけご飯をたまに食べてきているようですが・・・

卵の中にも**サルモネラ菌**という怖い菌が潜んでいます。  
気をつけましょう！

- ①卵は生では食べない。
- ②卵は充分に加熱して食べる。
- ③卵を取り扱った後は、手を洗う。