

給食だより 6月

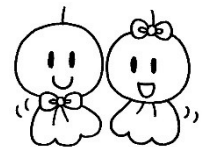
蒸し暑い季節になってきました。6月は梅雨もあり、食中毒が起こりやすい時期です。給食室でも安全な給食が提供できるよう細心の注意を払っています。食中毒の防衛策として、まずは手洗いから始めましょう。園では必ず食事の前に手洗いを行っています。ご家庭でもしっかり手を洗えているか、そばで見えてあげてください。

また、先月から夏に備えて、給食以外に水分補給の時間を作っています。夏を前に体調を崩さないよう、今からこまめな水分補給を心がけ習慣づけていきましょう。

- ジメジメしたこの季節は細菌類の繁殖期。給食室では十分に火を通し、中心温度の管理も行っています。ご家庭でも参考にしてください。



- ・黄色ブドウ球菌／60度以上で、30～60分間の加熱
- ・O157／75度以上で、1分間の加熱
- ・ノロウイルス／85度以上で、1分間の加熱
- ・カンピロバクター／60度以上で、1分間の加熱



3時のおやつで出している『マカロニきなこ』のレシピです。いつもおかわりまでなくなってしまうぐらい、人気のおやつです。材料も少なく簡単に出来るので、家でも作ってみてください。

【材料】

- | | |
|-------|------|
| ・マカロニ | 30g |
| ・きなこ | 大さじ2 |
| ・砂糖 | 大さじ1 |
| ・塩 | 少々 |

【作り方】

- ① マカロニを茹でる。
- ② きなこと砂糖、塩を合わせておく。
- ③ 茹でたマカロニをざるにあけ、水にさらす。冷めたらよく水をきっておく。
- ④ ②と③をあえる。

※園ではツイストマカロニを使っています。マカロニもいろんな形のものがあるので、好きな形のもので作ってみてください。

