



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、そばで見ているか、そばで見せてあげてください。

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。



夏野菜の苗植えをしました！



先月、子どもたちが園庭に夏野菜の苗植えをしました。今年は、オクラ、なす、ピーマン、きゅうりの4種類です。

夏野菜には、体の余分な熱をとってくれたり、食欲を増進してくれたりなど、夏に必要な効果がある野菜ばかりです。

子どもたちが水やりを当番でしてくれ、実際大きくなっていく野菜を身近で見ることができ、とても良い食育になります。苦手な野菜も好きになってくれるかな？収穫が楽しみです。



食中毒に気をつけよう！



●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

