

# 給食・食育だより No. 8

平成 28 年 11 月 1 日 南日野保育園

秋の深まりとともに、木々の葉が色づいてきました。  
朝晩の冷え込みなどで気温の差が大きくなると、体調を崩しやすくなります。  
毎日の食事をバランスよく摂り風邪予防のための体力と免疫力をつけましょう。



## 給食室から

毎年 11 月頃からノロウィルスの流行が始まります。給食室でもウィルスに汚染されないように細心の注意を払って調理にあたっています。主な対策としては、  
① 手洗いをしっかり行う、②食品の加熱、③給食室や調理器具の消毒、などです。  
基本的なことですがとても大事なことなので一つ一つ怠らずに実行していきます。

## 10月のクッキング活動

11月4日(金)に行う焼き芋会のために芋ほりを行いました。今年は仮園舎のためお芋の出来が心配でしたが、結構な量が取れました。

## ■児に人気のメニュー

### お誕生日メニュー

- ・ごはん
- ・ミルフィーユとんかつ
- ・キャベツサラダ
- ・味噌汁 おやつ
- ・フルーツ ・カップケーキ

### サツマイモのごまサラダ

さつまいも	110g
コーン	85g
ごま	適量
塩	2g
マヨネーズ	28g

さつまいも、ブロッコリーは、ポイルしておく。

ポイルしたさつまいも、コーン、塩、マヨネーズを  
混ぜブロッコリーをお皿に盛り和えたさつまいもを横に添えて完成です

～サツマイモ掘りをしました！！～H28. 10・31

