

# 食育だより No. 3

2022年6月吉日 みなみひの保育園

季節の変わり目で体調のリズムを崩しやすい梅雨に入ります。この時期からは、食中毒に注意が必要な季節です食品に菌が増えてもなかなか気づきません、1、しっかり加熱。2、できたらすぐに食べる。3、冷蔵庫で保存する。など食品の保存には充分注意しましょう。給食室では、安心安全な給食を食べてもらうために、食品の温度の管理を適正に行っています。牛乳・10℃以下/バター、チーズ・15℃以下/生鮮野菜果物10℃前後/生鮮魚介類5℃以下で管理しています。

## 夏野菜の栽培を始めました。

ちゅうりっぷ組と幼児クラスは今年も夏野菜を育てます。まずは各クラス“どんな野菜を育てるか”の相談をしました。「おまめがいい」「どんなおまめがあるんだろう」と図鑑で探してみる子どもがいたり、夏にできる美味しい野菜は何だろうとみんなで考えたりしながら決めていきました。苗植えの前に幼児クラスみんなで土作りをしました。昨年育てた野菜の根っこを一生懸命取ったり、幼虫が出てくると大興奮の子ども達でした。苗植えは各クラス行いました。プランターに無事野菜の苗を植え終わると「おおきくなあれ。おいしくなあれ。」と願いながらたっぷりお水をかけてあげました。野菜栽培を通じて野菜や植物に興味を持つきっかけになったり、みんなで育てて食べる事の楽しさを感じてほしいと思います。



### 今月のお誕生日献立

- ごはん
- ミックスフライ (アジ、かぼちゃ)
- 千切りキャベツ おやつ
- マカロニサラダ ・牛乳
- みそ汁 ・アジサイパフェ
- メロン

### 給食室での食中毒対策

- ①清潔な服装・マスクをつけ、しっかり手洗いをしてアルコール消毒します。
- ②野菜や果物は適切に洗浄、場合により消毒します。
- ③果物やそれ以上加熱しない食品、調理済みの食品には手袋を使用します。
- ④食品は、加熱後、温度計で中心部の温度を測ります (75℃で1分間以上)。
- ⑤調理器具や食器、ふきん、スポンジなどは熱湯、または次亜塩素酸ナトリウムで消毒します。
- ⑥包丁・まな板・器具等は用途別に分けて使用します。

