

Table with columns: 日曜 (Day), 献立名 (Menu Name), 材料名 (Ingredients), おやつ (Snack). Rows include dates from 1st to 31st with corresponding menu items and ingredients.

※以上児…3歳以上児、未満児…3歳未満児

食中毒をふせごう～給食室からのアドバイス～

衛生的な調理は給食を作る時、最も気を使うことです。特に保育園では一度に大量の食事をつくり幼い子ども達に食べてもらうので、かなり厳しい衛生管理をしています。ご家庭での食中毒予防の参考にしてみてください。

給食室ではこうしています

エプロン・調理器具は使い分けています

用途別に何種類もエプロン・器具等を分けて、菌が移らないようにします。

温度を確認しています

焼く・揚げる・ゆでる・炒めるなど加熱したものはすべて温度を測り、確認をして記録しています。

出来上がり時間を調整します

食中毒は、時間とともに倍、倍に増えていきます。保育園給食では、出来上がってから2時間以内に食べるように調理の時間を調整しています。

手洗いを徹底しています

食べ物には素手で触らず、作業が切り替わるたびに2回、石けんで洗い、アルコールで消毒をしています。

おうちでは…

生の肉や魚を切った後の包丁やまな板は、生で食べる食品には使わないようにします。使用する場合は洗剤で洗います。

ハンバーグなどは中心部に串を刺した時透明な汁が出るくらい十分加熱します。電子レンジを使うときは時々かきまぜ、ムラなく加熱します。

調理後の食品を室内で長い時間放置しないようにしましょう。腸内ピブリオという菌は15～20分で数が2倍に増えます！

指の間・親指・爪先 手のしわ・手首を 入念に洗っています

今月の食育メニュー 豆ごはん(以上児さんのみ)

以上児さんは旬のグリーンピースを使った豆ごはんいただきます。さやかにグリーンピースを取り出す作業は、子ども達の担当です。旬のおいしさを給食で味わってみたいと思います。

今月の地産地消費材 キャベツ

14日 春野菜スープに地産産キャベツを使用する予定です。

5月5日 端午の節句

こどもの日にはこいのぼりを立てて、武者人形を飾り、かしわもちやちまきを食べます。

●かしわもち●

柏の葉は新芽が出るまで古い葉が落ちません。そこで「子どもが生まれるまで親は亡くならない＝家が絶えない」といった意味を込め、子孫繁栄を願って食べます。

●ちまき●

ちまきは、もち米やお団子を笹や竹の葉で包み、蒸したりしてつくりますが、昔は災いを払うとされた茅(ちがや)の葉を用いたため、「ちまき」と呼ばれるようになったといわれています。

●菖蒲湯●

菖蒲は尚武・勝負に通じることから元気に育つよう願いが込められています。また、菖蒲は邪気を払うと信じられ、菖蒲湯に入ったり、菖蒲を浸したお酒を飲んだりしました。

八十八夜

♪夏も近づく八十八夜～という歌の八十八夜とは、立春から数えて88日目のこと。今年は5月1日が八十八夜です。この時期に摘む新茶はうま味・香りともに最高のお茶といわれます。園では13日に抹茶米粉蒸しパンとしてお茶の風味を楽しみます。

こどもクッキングを行います

Table with 2 columns: Date (15日, 17日, 21日, 24日) and Activity (e.g., そら豆のさや取りをします, グリーンピースのさや取りをします).

