

雨が多くなるこの時期は、多湿や朝晩と日中の気温差等から、体調を崩しやすくなります。また、食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすい時期でもあるので、体調管理と食中毒予防を心がけましょう。



食中毒を予防するためには...



菌をつけない…調理前や食事前は手指をよく洗い、調理器具や食器類は清潔な物を使いましょう

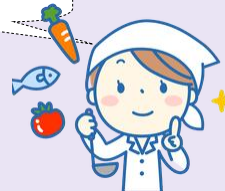
菌をふやさない…生鮮食材やお惣菜は、購入後できるだけ早く冷蔵庫や冷凍庫に入れ、調理した食材は早めに食べましょう

菌をやっつける…加熱する食材は、中心までしっかり加熱ができたかを確認しましょう

給食室では…

- ☑手は丁寧に洗い、作業ごとに手袋の交換をします
- ☑調理器具や食器類は、機械を使用して洗浄と殺菌を行います
- ☑食材搬入時は、検収や包装の消毒を迅速におこない、適正温度で保存します
- ☑給食は、調理後2時間以内に喫食できるよう配膳します
- ☑中心まで加熱できているか、温度確認します

就業前後の体調チェックも細かく行っています



6月は食育月間です

“食育”というと少し難しく考えてしまいがちですが、家族団らんで食事することやお手伝いも食育の一つです。野菜を洗う、材料を混ぜる、食器やお箸を並べるなどのお手伝いは、食への興味につながります。園では、食材の名前や、からだへの働きを知らせることで、食への興味が広がる様子も見られます。今年度も栽培活動をはじめとし、子ども達が食への興味や関心を広げていけるような食育活動を計画しております。



6月4～10日は『歯と口の健康週間』 しっかり噛んで食べましょう

園では、噛むことを意識したメニューも提供していますが、小さい歯でもつぶせる固さや食べやすい大きさなど、成長や発達をふまえて工夫しています。子ども達には、誤嚥や誤飲を防ぐためにも、正しい姿勢で座って一口量を口に入れてよく噛んで食べるように言葉をかけたり、食べる様子を見守っています。

むし歯
予防

味覚の
発達

食べすぎを
抑える

消化を
助ける

脳を活性化
させる



おおきなあれ

栽培活動がはじまりました

各クラスの栽培物を紹介します

いちょう

ミニトマト
ピーマン
ひまわり
フウセンカズラ

ぽぷら

中玉トマト
プリンスメロン
あさがお

けやき

どうもろこし
えだまめ
ミニかぼちゃ

自然の恵みの大切さを知り、感謝の気持ちをもってお世話をします。3歳未満児クラスの子どもたちも成長の様子に触れ関心が持てるようにしていきます。