

6月にはいり梅雨の季節になりました。晴れた日にはジリジリとした強い日差しを感じるようになりました。



年間テーマ

そだてよう！いのちにありがとう

これまでも子どもたちと一緒に栽培活動に取り組んできましたが、今年度はより一層積極的に取り組みたいと思います。栽培活動を通して、野菜の育ちや旬の野菜を学び、たくさんの発見から食べものへの興味につなげたいと考えています。

さらに、野菜を収穫し、その野菜を使ったクッキングを行い調理の過程を経験することで、大切に育てた食べものに愛着をもち、収穫するまで育ててくれたのちに感謝する気持ちをさらに大きくしてほしいという思いがあります。

また、給食室も一緒に栽培活動を行うことで、子どもたちとの交流を深め、給食室を身近な場所にし、より食べものへの興味が深まれば良いなと思います。



食中毒にご用心！！

梅雨が過ぎると暑い夏がやってきます。1年中気をつけたい食中毒ですが、とくに湿度の多いじめじめとした気候は食中毒菌の大好物です。抵抗力の弱い子どもは重症化しやすいので注意が必要です。

食中毒を防ぐ3つのポイント！

1. つけない！

*調理前、食べる前、トイレ後はしっかり手洗いをしましょう

*生で食べる野菜やくだものと肉や魚を切るまな板・包丁は分けるか、生で食べるものを先に切ったり、洗ってから使うなど、菌がつかないようにしましょう

2. 増やさない！

*20℃～40℃の“ぬるい”状態が一番菌が増える温度です。作ったら、“すぐ食べる or 早く冷やす”が大切です

3. やっつける！

*十分に加熱する



園では6～9月はクッキング休止期間になっています。給食室でも十分に注意しながら安全な食事の提供をしていきます。

暑くなり食欲が落ちやすくなる時期ですが、子どもたちの様子をみながら給食・おやつを作っていきたいと思います。