

# 5月の給食だより



平成 27年度5月  
栄養士:山中 作紀

27年度が始まり、1ヶ月が過ぎました。新入園のお友だちはお家で食べ慣れない食材に苦戦しながらも、お友だちや先生たちと楽しそうに給食の時間を過ごしています。最近気温が上がリ、暑い日には子どもたちの食欲が少し落ちる日があります。たくさん体を動かし、しっかり食べて元気に過ごしましょう。

## 給食目標:楽しく給食を食べよう。

子どもたちの大好きな給食の時間。積極的におかわりする姿や、苦手な食材に苦戦する姿が見られます。お友だちと楽しく、時にライオン組さんに助けをもらいながら給食の時間でも子どもたちの成長の様子が見られます。

## 食中毒に注意しましょう

気温・湿度が高くなるこれからの季節は細菌やウイルスによる食中毒が起こりやすくなります。安心・安全な給食を提供するために給食室では十分に注意しています。ご家庭でも次のことを心がけてみてください。

つけない



### <清潔>

- ☆食事や調理前の手洗いを忘れずに
- ☆まな板・包丁は、肉・魚・野菜など食品ごとに使い分けると安全です!
- ☆調理器具(まな板・包丁・ふきんなど)の洗浄・消毒

増やさない



### <迅速>

- ☆冷蔵庫は10度以下、冷凍庫は-15度以下を維持することが目安です。
- 詰めすぎず、適正温度を保ちましょう!
- ☆食材は出来るだけ早く食べましょう!

やっつける



### <加熱又は冷却>

- ☆加熱調理する食品は十分に加熱しましょう!
- ☆包丁・まな板は洗剤で洗った後、熱湯をかければ、消毒効果があります。

