



# 給食だより

令和4年 6月1日  
広徳保育園

もうすぐ梅雨の季節がやってきます。この時期は食中毒が発生しやすくなります。菌が増えても食品の味や風味に気付かずに食べてしまいがちなので、注意が必要です。

調理をする時は、しっかり加熱する、できたらすぐ食べる、冷蔵庫で保存するなど、食品の管理に気をつけましょう。



## 夏野菜を植えました♪

今年もゆり組が『徳寿園』の畑に「トマト・ピーマン・きゅうり・オクラ・なす」などの夏野菜を植えました。「いっぱい実がなるといいね」と言いながら、収穫できる日を楽しみにしています。収穫した野菜は給食に入れて食べようと思います。



## 食欲が増す調理の工夫

梅雨はむし暑さのせいで食欲が落ちることがあります。そういうときは、酢やレモン汁などで少し酸味を足す、カレー粉やスパイスで風味づけをする、しょうがなどの薬味で下味をつけるなど、調理の一工夫で、箸が進みやすくなります。しっかり食べて、元気に過ごしましょう。



## きれいに手を洗おう！！



石けんをよく泡立てて、手のひらや手の甲をしっかり洗います。忘れがちな指と指の間、つめ、手首もよく洗って、水で洗い流します。保育園では、4・5歳児に手洗い指導を予定しています。家庭でも、きちんと手を洗う習慣をつけるといいですね。