

8月の給食だより

冷たいスイカが美味しい季節になりました。
夏は、お祭りやお盆の帰省等、楽しいイベントが沢山あります。
保育園では、かき氷等、楽しい事をしています。

食中毒を予防しよう!!

お盆の帰省やお祭り等、出掛け事が多い季節です。
その上で、食べ物の食中毒に気を付けましょう!

調理前後や食事を始める前にも手を洗いましょう。
咳やくしゃみをした時、鼻をかんだ時、
トイレに行った後にも手を洗いましょう。

食品についた細菌を増やさたり為に
肉・魚など生鮮食品・惣菜等は
購入後できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって
死滅します。特に肉料理は中心までよく
加熱することが大切です。中心部が75℃、
1分以上の加熱が目安です。



保護者のみなさんは、神奈川県のお郷土料理をご存じでしょうか?
当園では、郷土料理を献立で出すことがあります。



かんこ焼き

相模原市津久井地域で食べられるおやきです。
稲作に適さない土地だった為、麦や豆を栽培され、
小麦を中心とする粉文化が根付いたそうです。
昔は、味噌を皮で包み、田舎裏の熱い灰で、蒸し焼きにして
昼食やおやつで食べられたそうです。
かんこ焼きという名は、雅楽に使う太鼓の一種
「羯鼓(かこ)」に形が似ていることから付いたと言われるそうです。



かき氷 8/8(金)
お弁当給食 8/25(月) 8/28(木)
お誕生日会 8/29(水)
お弁当給食は、お組で実施します。
お弁当給食の当日は、
お弁当箱をご持参下さい。



つけない



ふやさない



やっつける

