



5月給食室だよ！



山階保育園

新年度が始まって、1ヵ月。最初は少し戸惑う姿が見られた子どもたちでしたが、今は楽しく食事に向かう姿が、たくさん見られるようになってきました。

幼児クラスでは、毎日お当番の子どもたちが、給食室まで献立を聞きにきています。少し難しい献立の日は、メニューを一生懸命覚えようとしたり、きりん組のお友達がリードしたり、好きな献立の日は「やったー！」と喜ぶ姿が見られたり、成長した子どもたちを、たくさん感じるひと時です。今年度も、楽しいクッキングをたくさん計画していますので、またお便りなどでお知らせしていきます。

食中毒に気を付けましょう

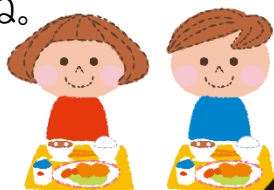
徐々に、気温が高い日が増えてきましたね。これからの季節は、気温だけでなく湿度も高くなり、食中毒の危険性が高くなってきます。

食中毒は、細菌や汚染された食品や食器、手などから感染が起こります。保育園でも、忘れて帰った水筒を洗う際に、水筒の中やパッキンなどに、カビが見られる事があります。洗剤を使わず水だけでバシャバシャと洗ったり、パッキンを付けたまま洗うと、きちんと洗えていないことがあります。また、洗浄後はしっかり乾燥をさせないと、カビが繁殖しやすい状況になってしまいます。カビが付いていたら、酵素系漂白剤で浸け置きしましょう。毎日使う水筒だからこそ、きちんとお手入れをし、安心安全に使用しましょう。



Instagramで給食の写真を載せています♪

毎日の給食・おやつ・離乳食の写真をInstagramで紹介していきたいと思っておりますので、子どもたちと一緒にご覧いただき、知りたいレシピなどがありましたら、いつでもお声がけくださいね。



ぱんだ組 レモネード作り

レモンを使ってレモネードを作りました。レモンの果汁と氷砂糖が溶けておいしいシロップになるのが、とても楽しみです。

