

Gen Kids

令和元年6月号 さくらぎ保育園 食の委員



あじさいが美しい季節を迎え、気温と共に湿度も少しずつ高くなる時期です。家庭でも食中毒予防に努めましょう。食材は春から夏へと徐々に変化していきます。園の給食にもこの時期にしか味わえない旬の食材を取り入れていきます。

家庭でできる食中毒予防の三原則

食中毒の原因となる細菌やウイルスなどを・・・

つけない！

手洗いや調理器具を洗浄して清潔に保つ。

増やさない！

調理済みの食品はすぐに食べる。

殺菌する！

食品は十分に加熱して中まで火を通す。

今が旬の食材は・・・

- * アスパラガス
 - * おくら
 - * なす
 - * かじきまぐろ
 - * しらす
- メニューに加えてみて下さい。

園の食事の様子

さくらぎ保育園にはランチルームがあり、2～5歳児が食事、おやつを食べています。0、1歳児室にもランチスペースがあり、生活する部屋と食事する部屋に分かれています。

幼児クラスはバイキングを行っています。



トンゴやお玉も上手に使えるようになっていきます。



食器の片付けも上手！

