

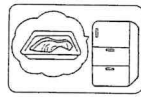
給食だより

6月

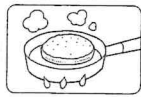
気温や温度が上昇すると、糸菌が原因となる食中毒が多く発生します。
 肉や魚、いろいろなものを触る手、まな板やスポンジなど、至るところに存在している可能性があります。
 そのような食中毒の原因菌を食品の購入から調理して食べるまでの過程で、「つけない」「ふせさない」「やっつける」ことが重要です。



つけない



ふせさない



やっつける



しょうゆこうじ・塩こうじを
 作りました！



昨年度、保護者の方に作り方を教えて頂いた

しょうゆこうじ、塩こうじ。

今年度も5月22日、すずらん、かんな、ちゅうりっぷ
 ぞ作ってくれました。

こどもたちは、しょうゆこうじを使った給食を
 とても楽しみにしています。今回は塩こうじ作りも
 しました。6月の給食にも、しょうゆこうじ、塩こうじを
 使ったメニューがたくさん入っています。
 楽しみにしていてね！！



水無月(みなづき)

6月のことを水無月といいます。京都では6月30日に

水無月という和菓子を食べて、残りの半年の健康をいのります。上の小豆には厄除けの
 意味があり、三角の形は暑さを払う氷を表しているといわれています。園では、28日のおやつに
 水無月をいただきます。

