



給食だより



2025年7月
本分保育園

だんだんと日差しが強くなり、夏の訪れを感じます。

子どもたちは暑さにも負けず元気いっぱい。汗をかきながら、いろいろな遊びを楽しんでいます。
6月～8月は気温や湿度が高くなり細菌の繁殖が活発となるため、食中毒発生のピークとなります。
正しい知識を身につけて予防を心がけましょう。

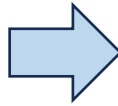


食中毒を予防しよう



給食室での衛生管理を一部紹介します。

- ☆作業をする前、違う作業に移るときは手を洗う。
- ☆食材の品質をチェックする。
- ☆次亜塩素で殺菌した布巾で調理台を拭き、清潔を保つ。
- ☆食材は電解水でよくあらい、果物・トマト以外は生で提供しない。
- ☆肉、魚、卵は85℃以上1分以上中心温度を上げる。
- ☆まな板は用途別に使い分ける。殺菌庫で消毒。
- ☆冷蔵庫内の保管場所を固定する。
- ☆できあがった和え物はすぐに冷蔵庫へ。10℃以下で提供。
- ☆汁。焼き物。煮物。85℃以上にあげ、30分以内に食べる。
- ☆食器や調理器具は85℃で殺菌したものをを使う。



家庭でできる食中毒対策

- ★作る人も食べる人も、**しっかり手洗い**しましょう。
- ★買った食材は**すぐに冷蔵庫**へ入れましょう。
- ★調理台や**食卓上**を殺菌しましょう。
- ★野菜や果物は**よく洗い**ましょう。
- ★肉、魚、卵は**よく加熱**しましょう。
- ★生ものを切った**まな板はよく洗い、熱湯**をかけて消毒しましょう。**菜箸**も同じ。
- ★冷蔵庫を過信しすぎないように。
- ★調理した食品は**早めに食べ**ましょう。
- ★調理器具を**清潔に保ち**ましょう。



6月のわくわくおやつ

6/17さくら組クッキングじゃがいも饅頭



おいしい😊

6/19かえるパン



6/18わくわくおにぎり



私たちが作ったとよ！と各クラスに渡しにきました。

6/25お誕生会おやつ



かたつむりロールケーキ

南瓜バーグ

(作り方)



(材料4人分)

- ・南瓜 300 g (1/4個)
- ・豚ミンチ 180 g
- ・玉葱 100 g (1/2個)
- ・塩こしょう 少々
- ・コンソメ 少々
- ・ケチャップ

- ①南瓜は皮をむき、一口大に切り、柔らかくなるまでゆでる。
- ②玉葱はみじん切りにする。
- ③ボールに豚ミンチを入れ、塩こしょうをする。粘りが出るまで手早くこねる。
- ④やわらかくなった南瓜、玉葱を入れまぜる。※園では大豆ミンチも入れます。
- ⑤4等分にし空気を抜きながら小判型にする。
- ⑥フライパンに油をしき、肉だねをおき2.3分焼いて裏返す。肉に火が通るまで弱火で6分ほど焼く。

