



7月

ぱくぱくだよ!

さくら保育園

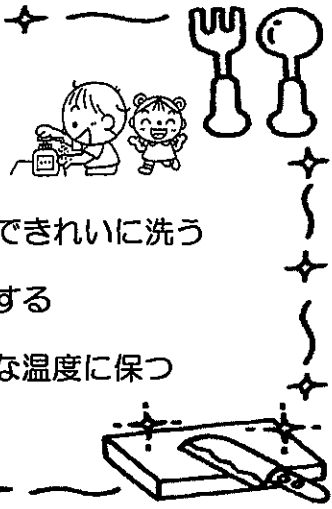
本格的な夏がやってきました。今年の夏も暑くなる予想が出ていますね。今の時期は、急に暑くなったり、梅雨らしい日が続いたり、体調を崩しやすいです。まだ体が暑さに慣れていないため、熱中症にも注意が必要です。『こまめな水分補給』をこころがけましょう。楽しい夏を元気にのりきるためにも、規則正しい食生活をし、十分な睡眠をとりましょう。

食中毒に気をつけて!

気温・湿度が高くなり、食中毒が心配な時季です。最近、ニュースでも『食中毒事故が発生した』等と聞くとお思います。腹痛や下痢、おう吐などの症状が急にでた場合に疑われるもののひとつが『食中毒』です。食中毒は、飲食店などで食べる食事だけではなく、家庭での食事でも発生してしまいます。家庭での食中毒を防ぐのは、食材を選び、調理する皆さん自身です。今回は、ご家庭でできる食中毒予防のポイントをご紹介します。

△食中毒予防のポイント△

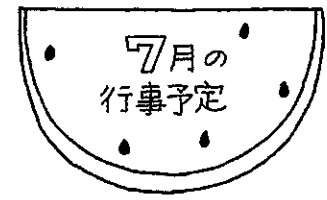
- ①手や調理器具は清潔にする
- ②肉や魚を切ったまな板や包丁は洗剤できれいに洗う
- ③細菌は熱に弱いので、しっかり加熱する
- ④菌を増やさないように、食品を適切な温度に保つ
- ⑤生鮮食品は新鮮なものを使う



7月7日は七夕です

七夕というと、織姫と彦星が年に一度、天の川を挟んで会うというロマンティックな説話が思い浮かびます。この星祭の行事は、中国から日本に伝わってきました。七夕の日には、色々な願い事を書いた短冊を笹の葉につるしたりしますが、実はそうめんを食べるという習慣もあります。昔は、『1月15日のお粥』『3月3日の草もち』『5月5日のちまき』と同じように、悪いことが起きないようにと願いを込めて『さくべい』という食べ物を作り、7日の夜に食べていました。『さくべい』とは、小麦粉と米の粉を練って、細くヒモのようにしたものを、縄のように2本合わせて作ったお菓子で『麦なわ』とも呼ばれていました。よく七夕のときにそうめんを食べたりするのは、この習慣からきているようです。

給食では5日に七夕メニューを予定しています☆彡



- 2日 お祭りランチ
- 5日七夕メニュー
- 19日お誕生日会
- 24日C組お好み献立
- 31日うどん打ち



食育係より

6月に幼児クラスで行った「味覚体験」の掲示はご覧いただけましたか?? 味覚体験から、5つの味を知ることができ、基本の味を正しく知ることができた子どもたちでしたよ! 給食のメニューの中から一品を子どもたちと決めたりして味わって食べるようにしています。以前よりも、「少しおっぱい好い」「少しの苦みを感じる!」「塩味がある!」などなど「美味い!!」とけけはははは感想が増えたり、子どもたちの中でも、「どんな味がするのかな?」と味わう意識が高まっているよ!! お家でも、3つのよけけ感想が出たりしますか?? 少しでも食への興味が湧くといいなと思います!

7月のわいわい 畑の野菜を収穫して食べる喜びを知ろう!!

幼児クラスでは畑に様々な野菜を植えて、成長を楽しんでいます。早くもきゅうりは毎日数本が収穫でき、給食の時にお味噌汁やカレーで食べている子どもたちです。未満員さんにも届けたい展覧会も、収穫した野菜の美味しさを感じてもらうため、幼児クラスの活動を矢張り始めるきっかけに、お家でもと楽しんでください。今は幼児での収穫に行っていますが、ミニトマトは須山君のときに、未満員さんたちにも畑入りのミニトマトの収穫体験ができたという思い出があります。幼児さんは、収穫した野菜でクッキングもできたりという思い出があります! 子どもたちと話し合ったりお話を聞いてあげたいと思います。

行事食: お祭りランチ、七夕メニュー、うどん打ち (A組さんはけん切の体験もします!)
楽しい給食がわいわいあります~