



給食からのおたより

6月



面川報徳保育園

今月は梅雨に入ります。梅雨入りとともに気温、湿度が上昇して、カビが繁殖しやすくなります。食中毒予防のためにも、お弁当や箸箱の衛生管理をお願いします。
 また6月からプール活動が始まります。楽しく活動ができるように、必ず朝ご飯を食べてから登園させましょう。朝・昼・夕の3食をきちんと食べ、病気に負けない体をつくりましょう。



6月4日は「虫菌予防デー」です。歯と歯ぐきが丈夫であることは、健康・長寿のために大切な条件です。虫菌は食べ物の内容や食べ方、食べる時間帯、歯みがきをしないなど、毎日の食習慣の積み重ねで起こります。乳歯が虫菌になることは、永久歯に生え変わっても食習慣を改めない限り虫菌になる確率が高くなってしまいます。子どものうちに、正しい習慣を身につけさせて下さい。



ちまき作り



端午の節句には、軒先に菖蒲を挿し、笹団子やちまきを食べて、菖蒲湯に入ります。そうすると、1年間風邪をひかないと言われています。しかし会津の場合、新暦では菖蒲とよもぎ、笹の葉が生えて来ないので、旧暦で行われています。保育園でも、ちまき作りを行います。子どもたちに作る様子を見せた後、実際に作ってもらい、午後のおやつでいただきます。今年の旧節句は、6月2日です。保育園では、6月24日に行います。

材料 (子ども4人分)

A	豚肉…80g	
	みりん…1.5g	
	しょうゆ…2g	
	しょうが汁…1.5g	
	片栗粉…1.5g	
	ごま油…8g	
	たまねぎ…40g	
	たけのこ…40g	
	ピーマン…20g	
	砂糖…1.5g	
	酒…3g	
	塩…1g	
	しょうゆ…6g	

作り方
 ①豚肉はAの調味料に漬け込む。
 ②ごま油でたまねぎ(うす切り)、豚肉、たけのこ(せん切り)、ピーマン(せん切り)を炒め、調味料を加える。

ミニレシビ キンジャオロース

今月の給食目標



6月の予定

- 13日(金) お誕生会
- 24日(火) ちまき作り
- 28日(土) お話し会



※13日は、お弁当包みに箸だけを包んで持たせて下さい。28日は、保育園でスプーンを準備しますので、箸もいりません。

