



# 給食からのおたより



面川報徳保育園 7月号



いよいよ夏の到来ですね。この時期は、子どもたちの食欲もおとろえがちになります。体調を崩さないよう、ご家庭でも食事とおやつ、水分補給に十分気を付けて下さい。

また、温度・湿度がともに上がり、乾物さえもかびやすくなります。食品の衛生管理や、子どものお弁当箱・はし箱なども清潔に保ちましょう。



## 食中毒に注意しましょ

夏から秋にかけての季節は、気温や湿度が高く、体力も低下し

### ①手洗い

外から帰った後、トイレの後、調理や食事の前には、せっけんでよく洗ってから流水で洗い流しましょう。

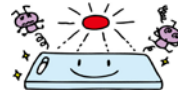
### ②食物の加熱

食品の内部まで火が通るようによく加熱する。



### ③器具の消毒

包丁やまな板などは、使用後よく洗った後に熱湯または塩素系消毒剤で消毒しましょう。



## ミニレシピ



## 磯辺つくね

### 材料（4人分）

鶏ひき肉・・・200g

長ねぎ・・・50g

(A)

卵・・・1/2コ

パン粉・・・10g

しょうが・・・10g

塩・・・1g（一つまみ）

酒・・・5g（小さじ1）

味噌・・・10g（約大さじ1/2）

(B)

みりん・・・18g（大さじ1）

しょうゆ・・・9g（大さじ1/2）

海苔・・・少々

### 作り方

①玉ねぎはみじん切りにし、しょうがはすりおろしておきます。

②1と鶏ひき肉と(A)を混ぜ合わせます。

③2にちぎった海苔をまぜます。

④3を丸め、平らにしたものをフライパンで焼きます。

⑤4に(B)のタレをからめ焼いてできあがり。



## 今月の給食目標

## 食中毒に注意

## しましょ

## 今月の予定

4日（金） 誕生会

※4日はお弁当包みに箸だけを包んで持たせて下さい。

