



# 給食からのおたより



平成28年度 面川報徳保育園



じめじめとしたつゆがやってきます。湿度の上昇するこの季節は、細菌類の繁殖期でもあります。特に食中毒には気を付けましょう。予防としては、調理前、食事前、トイレの後、帰宅後の丁寧な手洗いです。保育園でも必ず食事前に手洗い・うがいをしています。ご家庭でもしっかり行って頂きたいと思ひます。



## よもぎだんご作り



5月11日によもぎ団子作りを行いました。みんなとても上手に丸めてくれました。



## 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ふす。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。

保育園でも新笹が大きくなったこの時期に、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ます。会津の郷土食を体験させ、食文化に興味を持つきっかけになれば、と思ひます。今年の旧節句は、6月9日です。保育園では、6月17日に行います。

材料（子ども4人分）

- 油…2g
- 人参…20g
- 鶏ひき肉…20g
- たまねぎ…60g
- 卵…200g
- パセリ粉…適量
- だし汁…20g
- 砂糖…3g
- 塩…2g
- 酒…1g



## ミニレシビ 野菜入り卵焼き

作り方

- ①人参、玉ねぎはみじん切りにする。
- ②鍋に油をしき、人参、玉ねぎ、鶏ひき肉を炒め、溶き卵、だし汁、調味料を入れ半熟状態まで炒め、パセリ粉を入れる。
- ③天板に油をしき②を流し、オーブンで弱火で15～20分焼く。

※フライパンで焼く場合は10分ほど焼き裏返して10分焼きます。

## 今月の給食目標

むし歯にならない  
食生活を知ろう！



## 6月の行事

- 12日(金)誕生会
- 17日(金)ちまき作り
- 25日(土)カレーパーティー



・お誕生会は、お弁当包みに箸だけを包んで持たせて下さい。