



左（おにぎらず作り）：上手にできるかな？ 右（味覚体験）：どんな味がするかな？

自分で作ったおにぎらず!!

8月2日火曜日に、おにぎらず作りをしました。三角巾のご準備ありがとうございました。作り方の説明をしたときには「できるかな?」「難しそう」という不安の声も聞こえましたが、実際に作り始めると「出来た!」「早く食べたい!」の声をたくさん聞くことができました。のりの上にごはんを広げる作業に苦戦しつつも、自分で作ったおにぎらずを嬉しそうに食べる様子を見ることができて、私たちもうれしくなりました。

おにぎらずは簡単に作ることができるのでご家庭でも好きな具を入れて作ってみてください!

保育園で味覚体験をしています!

味覚体験は、きゅうりに砂糖、塩、酢、醤油、味噌の5つの調味料を付けて、様々な味を感じる体験です。すでに味覚体験を行ったクラスでは、酢に付けたときは顔をしかめたり、塩につけたときは舌をだしたり、調味料によって表情をかえる子どもたちの様子を見ることができました。また、4・5歳児のクラスでは、「どんな味がした?」と聞くと「甘い」「しょっぱい」「味噌汁の味がした」などと味を言葉で表現していました。

これから行うクラスでも、どんな表情や声が聞けるか楽しみです。

食欲が落ちていませんか?



夏バテを防ぐには、食事をしっかりとることが基本です。しかし、この暑さで食欲が湧かないという人も多いのではないのでしょうか。ついつい冷たい物ばかり口にしたいくなりますが、冷たい物を取り過ぎると、胃腸が冷えて消化が悪くなり、さらに食欲が落ちてしまう原因になります。食欲がないときは量より質を重視し、栄養バランスを意識して食べるようにしましょう。彩りがいい料理にしたり、家族や仲間と楽しい雰囲気でお食事を囲むと食欲増進に繋がります。

身近な食中毒にご注意ください

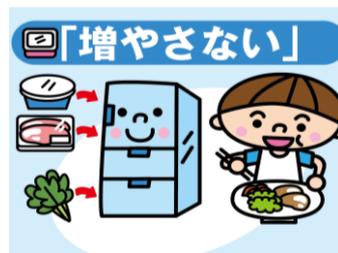


食中毒は一年を通して発生しますが、気温が高くなると、食中毒の原因となる細菌が増殖しやすくなります。手作り弁当をはじめ、購入をした総菜や肉・魚など生ものを持ち歩くときには、保冷剤や保冷バッグを使うなど、温度が上がらないように気を付ける必要があります。食中毒予防のポイントを確認してみましょう。

食中毒予防の3原則



- こまめに手を洗う
- 手に傷があるときは、使い捨て手袋をして調理する
- 器具の洗浄・消毒を徹底



- 食品は適切な温度で保管する
- 調理後は早めに食べる



中心部 **75度**
1分以上!
(ノロウイルスは
85度以上 90秒)

給食室からのお知らせ

- ・幼稚園の給食は、9月2日(金)から始まります。エプロン、コップの準備をお願いします。
- ・給食室の人手不足により、9月の土曜日献立はすべてパン献立になっております。ご理解とご協力をお願いいたします。