



給食だより



かやの実保育園 給食室

食中毒を予防しましょう！

ジメジメとした梅雨がやってきます。湿度が高く、細菌の繁殖が増え食中毒がおりやすい季節です。予防の基本である手洗いをしっかりしましょう！食事や調理の前には、お子さんと一緒に手首、手の甲、爪先、手のひらまでしっかりと洗ってから始めましょう♪



愛媛県郷土料理

- せんざんぎ…元々はキジを使った揚げ物料理と言われている。今では骨付きの鶏肉を使った揚げ物料理が一般的です。
- 石花汁…調理工程で熱した石を入れ、ぶくぶくと沸きあがる様子がまるで花が咲いたように見える。また豆腐がくずれて花のように見えることから「石花汁」と名がついたと言われている。
- 松山揚げ…愛媛の特産品です。化学添加物や遺伝子組み換え大豆を使用しない、自然食品です。
- 鯛めし…鯛と米を一緒に炊きこんだ優しい味わいの郷土料理です。

6月行事食・食育活動予定

- ラップおにぎり作り（幼児）
- 昼食材料紹介（幼児）
- 野菜の下ごしらえなど（幼児）
- 運動会応援メニュー…粘って勝つに掛けて、とんかつ、ねばねば和えなどがでる予定です



愛情ギュッとず〜っとはむら♡

補食予定献立表

日付	補食	日付	補食
3.17 月	混ぜごはん	10.24 月	ふりかけ ごはん
4.18 火	ゆかり ごはん	11.25 火	混ぜごはん
5.19 水	わかめ ごはん	12.26 水	ふりかけ ごはん
6.20 木	ふりかけ ごはん	13.27 木	ゆかり ごはん
7.21 金	混ぜごはん	14.28 金	わかめ ごはん
8.22 土	焼きおにぎり	1.15.29 土	焼きおにぎり