

給食だより

文殊乳児保育園
令和5年度6月号



じめじめと蒸し暑い“梅雨”の季節になりました。気温と湿度が高くなるこの時期は、細菌性の食中毒に注意が必要です。「つけない（手洗い）、増やさない（冷蔵・冷凍保存）、やっつける（加熱殺菌）」の三原則を守って、食中毒を予防しましょう。

 **むし歯予防と噛む力を育てよう！** 

6月4日は、むし歯予防デーです。子どもの歯は軟らかく、むし歯になりやすいため毎日の歯磨きで予防することが大切です。また、よく噛むことで出てくる唾液には、むし歯予防・消化を助ける・脳の働きを活性化させて集中力や記憶力をアップするなどの効果があります。

軟らかいものばかりを食べていると歯を支えている歯茎まで弱くしてしまうので注意が必要です。

噛まなければ、噛む力は育ちません！

噛みごたえのあるものを、よく噛んで食べることを意識していきましょう！



誕生会メニュー

(23日)

- ★カレーピラフ
- ★鶏肉のからあげ
- ★しらす和え
- ★野菜スープ
- ★果物
- 《おやつ》
- ★クリームケーキ



食中毒に気をつけましょう！

子どもは抵抗力が弱いので十分な配慮が必要です。出来上がったものはなるべく早く食べるようにしたり、生ものはできるだけ避けたり、火をしっかりと中まで通すなど気をつけましょう。

食事前の手洗いをしっかり行い、細菌をつけないことが大切です！

お弁当の日

7日（水曜日）

ぞう組 ミヤマキリシマ遠足



先月きりん組のお友達が収穫した新玉ねぎを薄切りし提供しました。玉ねぎ特有の辛味が全くなく、子どもたちもおいしいと言ってペロリと完食していました🍎これから夏野菜の収穫が少しずつ始まるので、収穫してきたクラスにその都度提供していきたいと思います。

