

# \* 0 \* 0 \* 0 \*

6月 もぐもぐだより

調理員 小林·中村 R2. 6. 29







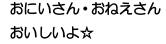


梅雨に入り、この時期は疲れが出たり食欲が低下したり、体調を崩しやすくなります。熱中症に気をつけ水分補給をこまめにしましょう。

また、食中毒や感染症予防のために『日々の手洗い・うがい』を心がけ毎日を 元気に過ごしましょう!

### 柏崎総合高校から手作りのお味噌をいただきました











お味噌汁にして美味しくたくさん食べました(\*^ ^\*)ありがとうございます☆



## ☆6月2日 すずめ組 食育活動☆

そら豆のさやだしに挑戦しました。箱いっぱいに入った『そら豆』がなんと 2箱分!たくさんの量にみんなビックリ!!「こんなにできるかな~?」心配だった給食室ですが・・・心配ご無用 ② 先生と「おまめがたくさんはいって たね ♡」とお話ししながら楽しんでいる子、黙々と集中している子、それぞれが頑張りました。

特別に茹でたてを味見、食べなれない味で苦手な子もいましたが、みんなで

そら豆の味を味わいました(^^)



こんなにできたよ!!



スープおいしいね





## 食中毒に注意しましょう!!

食中毒は6月から10月にかけて多く発生します。

#### <食中毒予防の三原則>

菌をつけない! 手や調理器具、材料をよく洗いましょう。

菌を**増やさない!** 調理したものはなるべく早く食べましょう。

菌をやっつける! 中心部まで十分に加熱しましょう。

