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

おにいさん・おねえさん
おいしいよ☆

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😊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(^^)

おまめかわいいね♡

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。