給食だより

2017年6月
五十川保育園

日に日に暑さが増し、木々の緑も深まってまいりました。梅雨のジメジメしたうっとうしい時期に入ると、暑さと湿気でカビやバイ菌が繁殖しやすく、食中毒や伝染病が起こりやすくなります。御家庭でも、手洗いの励行、二次汚染の防止、卵や肉類の取り扱い方などに十分注意しましょう。給食作りでも、十分衛生管理に気を配り、清潔・迅速・温度管理を徹底していきたいと思います。今年も暑い夏になりそうなので、夏バテしないように今から体力をつけておきましょう。



私たちの生活には欠かすことのできない『食事』。
『食事』について正しい習慣を身につけ，子どもの食べる力を育てていきましょう。

楽しく食べましょう



食べることが楽しみになるというのは，とても大事なことです。家族やお友達と，会話を楽しみながらゆっくり食べる食事は，心もからだも元気にしてくれます。

みんなで食べると楽しいな！おいしいな！と会話をしながら，同じ気持ちを共有し，分け合って食べる経験を通して，いろいろな食品を知る機会が増え，人の愛情や思いやりの心を育むきっかけにもなります。楽しい食事の雰囲気をつくりましょう。

五感で味わおう



食べもののおいしさを知ると，食事はもっと楽しくなります。子どもの頃から，様々な味を経験し，いろいろな食品を見て，食材ごとに異なる歯ごたえ，口触りを感じ，料理を作る時の匂いや音，口の中へ広がる風味などを感じることにより，食べてみようという意欲が育ちます。
その経験を繰り返すうちに、味だけではなく，見た目，音，歯ごたえ，匂いなどの記憶が楽しさ，おいしさの記憶とつながります。
「おいしいね」の言葉に少しプラスして「どんな音がするかな？」「シャキシャキして、おいしいね」など，五感を刺激するような声かけをしてあげましょう。

6月は食育月間です。毎月19日は食育の日です

献立表

日	曜	昼食	3時	3歳未満児追加 10時	延長
1 15 29	木	麦御飯 酢豚 清汁	㋹ プリン	㊧ オレンジ	和風スパゲティ バナナ
2 16 30	金	麦御飯　白身魚の焼きカレー風 コンソメスープ　ミニトマト 小松菜とひじきの和え物	㋹ 小倉蒸しパン	㊧ メロン	御飯　コールスロー ミートボールシチュー トマト風味
3 17	土	五目うどん　バナナ りんごジュース	㊧ビスケット	㊧桃缶	
5 19	月	ミルクパン　サラダ菜 野菜スープ　わかめのごま酢和え シーフードオムレツ	㋹ びわ クッキー	㊧ 甘夏柑	御飯 八宝菜 若竹汁
6 20	火	キャロット御飯 鳴門煮 切干し大根の味噌汁	㋹ きな粉よせ	㊧ チーズ	御飯 夏野菜のキーマカレー 流し卵汁
7 21	水	麦御飯　ゆでいんげん あじさい揚げ じゃが芋の味噌汁	㋹ オートミールマフィン	㊧ キウイフルーツ	そうめんちり みかん缶
8 22	木	麦御飯 牛肉とごぼうの甘辛煮 卵とトマトのかき玉汁	㊨ フレンチドッグ	㊧ バナナ	御飯　レタス 白身魚の洋風焼き わかめスープ
9 23	金	麦御飯 つみ入れ汁 うの花のいり煮	カルピスミルク オレンジ ポップコーン	㊧ メロン	御飯　ミニトマト かき揚げ 鶏ささみときのこのスープ
10 24	土	ジャージャー麺　バナナ オレンジジュース	㊧かりんとう	㊧パイン缶	
12 26	月	麦御飯　清汁 竹輪の磯辺揚げ　ミニトマト グリーンアスパラといかのサラダ	㊨ カレーサンド	㊧ バナナ	きのこ御飯 ひじき入り卵焼き 味噌汁　レタス
13 27	火	ぶどうパン　人参のグラッセ 豆腐のハンバーグ 野菜スープ	㋹ 13日人参白玉団子 27日ドーナツ	㊧ せんべい	御飯 麻婆茄子 夏野菜のスープ
14 28	水	麦御飯 大豆と豚肉の黒酢煮 かにスープ	㋹ きな粉ボーロ	㊧ ウエハース	御飯 肉豆腐 もずくスープ

行事　20日誕生会
昼食　シーチキン御飯　鶏の唐揚げ　レタス
じゃこサラダ　クリームコーンのかき玉スープ　一口ゼリー
3時　ぶどうジュース　オレンジケーキ

㋹ スキムミルク
㊨ 豆乳
㊧ 牛乳