



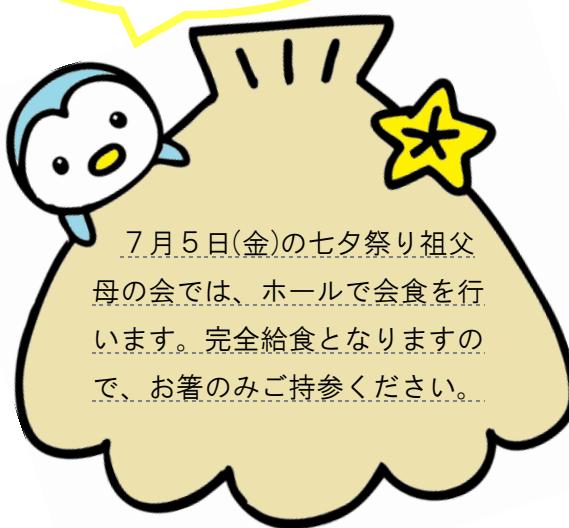
真夏のような暑さが続き、梅雨入りで少し落ち着いてきたかな?と思ったら、今度は梅雨特有のジメジメとまとわりつくような暑さになり、依然過ごしにくい日が続いていますね。高温多湿になるこの時期は、菌にとって繁殖しやすい最高の環境です。食中毒の予防で大切なのは手や食材などに“菌がついている!”と思い、手洗い・消毒・掃除などを行うことだと思います。給食室でも調理中や調理後の衛生管理を徹底していきたいと思います。



6月18日から以上児クラスによる給食のお手伝い活動が始まりました!年長さん・年中さんは去年の経験を活かし、年下のお友達にやり方を教えてくれる頼もしい姿が見られますよ。年少さんも「これやりたい!」といって積極的に参加してくれています!子ども達自身の手が加わった給食は、今までよりもきっとおいしく感じるはずです…♡



おねがい



★★★★★★★★★★

7月の魚デーメニューは…

キスの春巻き!

【材料】

- ・キス
- ・パプリカ
- ・スライスチーズ
- ・大葉
- ・春巻きの皮
- ・小麦粉

【作り方】

- ①キスを塩水で優しく洗い、水気をふき取る。
- ②パプリカは細切り、大葉・チーズは半分に切る。
- ③小麦粉に水を少しづつ入れ、のり状にする。
- ④食材を春巻きの皮で包み、低温の油で揚げて完成♪

