



令和7年8月1日（金）
調布なないろ保育園
園長 高橋真登香
栄養士 吉田 早希

冷たいスイカのおいしい季節となりました。夏は、楽しいイベントがたくさんありますね。山や海に出かけたり、花火を見たり、盆踊りを踊ったり、お盆を故郷で迎えたり…と家族で過ごす機会も多いことでしょう。夏ならではの思い出をたくさん作りましょう。



◆食中毒とは？

食中毒は細菌やウイルス、毒素が食品と一緒に体内に侵入し、腹痛、嘔吐、発熱などの症状を起こすことをいいます。乳幼児は抵抗力が弱く、重症化することもあります。食中毒の主な原因となる細菌は“じめじめ”した梅雨や気温の高い夏に増殖しやすいので、この時期は特に注意が必要です。味、匂いに変化はなく、気づかずに食べてしまった…ということもあるので、きちんと予防し、食中毒を起こさないよう注意しましょう。

①食中毒予防のポイント

- ★手洗い⇒調理前・食事前、トイレ・外出のあとは石鹸でよく手を洗う。
- ★生野菜はよく洗う。多くの細菌は熱に弱いので食べ物にはよく火を通す。
- ★調理後の食品をすぐに食べないときは、室内に放置せず、冷蔵庫で保管する。
- ★免疫力⇒子どもたちは活発に遊んで、夏バテしない体力をつける。



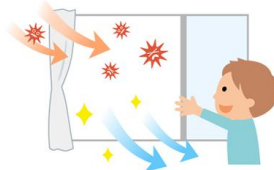
②ペットボトルの細菌繁殖に注意

- ★ペットボトルの飲みものはコップに注いで飲む。
⇒雑菌は口からペットボトルに移るので注意！！
- ★飲まないときは必ず冷蔵庫へ。
⇒一度口をつけたペットボトルは冷蔵庫で保管し、細菌の繁殖を抑える。



③夏場でも食事のときの換気を忘れずに

- ★マスクをはずしているときは、特に換気に注意。
- ★換気でウイルスや細菌を外に追い出す。



8月の献立から職員からのリクエストメニューを取り入れています。
献立表に紫色の☆印がついているので、ぜひ探してみてください♪

8日（金）	おひる	鮭の塩焼き	佐々木 瑚夏先生（調理員）
13日（水）	おひる	シャキシャキ野菜の沢煮椀	塚田 紗絵子先生（看護師）
14日（木）	おひる	あんかけ焼きそば	鈴木 章夫先生（主任）
19日（火）	おひる	サバの竜田揚げ	高橋 真登香先生（園長）
26日（火）	おやつ	クッキー	相澤 保奈美先生（2歳児クラス担任）
28日（木）	おひる	冷やし中華	田中 碧衣先生（1歳児クラス担任）



郷土料理献立～三重県～

今月の郷土料理献立は三重県の「ちゃつ」を提供します。「ちゃつ」とは、寄せ事の際につくられる郷土料理。もともと僧堂や仏事でつくられていた精進料理で、^{ちやつ}とと呼ばれる器に盛り付けられていた料理であることから、この名前がついたとされています。「ちゃつ」は料理を白く仕上げるために、醤油を使用しない点が特徴。北勢地域の特に朝日町に古くから伝わる郷土料理で甘酸っぱい味が食欲をそそります。

写真はイメージです。調布なないろ保育園では29日（金）に提供します♪

こちらが楪子！



食育活動の様子

4歳児クラス
梅シャーベット
作り



水で割った梅シロップをそ〜っとバットに流し込んでいます。



冷たくて酸っぱい！

幼児クラス
索餅作り



生地をねじねじ、うまくできるかな〜？



おいしい〜！



上手にできたね☆



冷たくておいしいね☆

はい！あ〜ん！

全クラス
かき氷屋さん

