

きゅうしょくだより

平成30年6月1日
八千代保育園

梅雨の季節になりました。しとしとと雨が降り続け、湿気と暑さでじめじめした日が続く、食中毒を起こす細菌が活躍する季節です。細菌は食べものに付くとあっという間に増えて食中毒の原因となります。そのスピードは、1つの細菌が2時間後には約400倍にもなるといわれています。

近年の食中毒発生状況を見るとノロウイルスの影響で冬場の発生件数が非常に多くなっていますが、夏場は細菌性の食中毒が多く発生しますので油断は大敵です。

予防のためには、食事や調理の前、動物と遊んだ後や外遊び後などには石けんでしっかり手を洗うこと、調理の時には食品を十分に加熱すること、生肉は食べない等、日頃から気をつけるようにしましょう。

食中毒菌と主な原因食材

腸管出血性大腸菌(O-157)…多種の食品

腸炎ビブリオ…魚介類

サルモネラ…肉、卵

カンピロバクター…食肉(主に鶏)

黄色ブドウ球菌…おにぎり、サンドイッチ等



☆食育月間☆



6月は農林水産省が推進する「食育月間」です。八千代保育園でも19日に幼児のクラスで大型絵本を使って食育のお話をします。他にも食べもののカルタで遊んだり…いつも食べてる食事がもっと身近に楽しくなるようなお話なのでぜひ楽しみにして下さい。

食育月間は6月ですが、毎月できるクラスは食材体験として色々お手伝いしてくれます。5月はそう組さん、きりん組さんがそら豆のさやむきを、ぱんだ組さんが野菜洗いをやってくれました！みんな楽しそうで、そらまめの皮の内側を「ふかふか〜♪」と触れて喜んでいました。ぱんだ組さんは大根といんげんを一生懸命洗って大きな大根に「おお！」と大興奮でした！自分達でお手伝いした野菜は給食に出ると皆嬉しそうに食べてくれます。お家でも買い物と一緒に野菜を選んだり、たまねぎの皮むきをしたりとちょっとしたことが食育に繋がります。もしお家でやったことがあればぜひ調理室の先生にも教えてください♪



●らいおん組 みそ作り●

らいおん組が24日にみそ作りに挑戦しました！前日から軟らかく煮ておいた大豆のにおいを嗅いでみると「納豆みたい！」と驚く声。みんなで力いっぱい潰し、糶と塩を混ぜました。今年は、去年のらいおん組が作った味噌を“種味噌”として、少しだけ一緒に混ぜました。おいしい味噌を“種味噌”として入れると、発酵がスムーズに進みます。

「これがおいしくなるまでどれくらい寝かせると思う？」と質問をすると「1時間くらい」「12時まで」など、早く食べたい気持ちが現れていました。正解は12月までです！これから暑い夏を越えて、おいしい味噌ができあがります。楽しみですね♪

