



社会福祉法人 栗石保育園 調理室 令和元年12月号

もう12月、やっと12月…皆様にとってはどんな1年だったでしょうか。寒さがまた一段と厳しくなってきたこの頃。うんと冷える日もありますが、今年残りあと1か月、元気いっぱいにご過ごしていきましょう。

収穫祭をしました！！

春に青組のみんなが苗を植えた野菜を使って収穫祭をしました。給食では苦手な食べられない野菜も、園で育てて実ったものを調理して食べると、おいしさに気付くことができました。畑に飛んでくる蝶や葉を食べる青虫も子ども達には魅力的な生き物です。



保育園給食レシピ ～コンソメポテト～

<材料>

- ・じゃが芋 400g(中4個くらい)
- ・ウインナー 6本
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・サラダ油 大さじ1
- ・顆粒コンソメ 6g
- ・塩こしょう 適宜
- ・乾パセリ 少々

<作り方>

- ① じゃがいもは角切りにし、500wのレンジで5～6分加熱する。
- ② 玉ねぎは薄切り、ウインナーは斜め切りにする。
- ③ フライパンにサラダ油をひいて②を炒める。
- ④ ①を加えコンソメ、塩こしょうで味をととのえる。
- ⑤ お皿に盛り付けて缶パセリをふる。

収穫祭で食べたメニューです。収穫祭では枝豆も入れて食べました！

家族で徹底！ 食事前手洗い

手に細菌やウイルスがついていると、手を介して食品や調理器具・食卓などに細菌やウイルスが付き、ほかの人へも広がってしまいます。感染を予防するためにも、家族みんなで食事前の手洗いを徹底しましょう。

<放射性物質測定結果>

東日本大震災以降、栗石町の給食施設では使用食材の放射性物質濃度測定を行っています。10月 栗石保育園使用食材 放射性物質は検出されませんでした。

