

給食だより

社会福祉法人 雫石保育園 令和4年5月

暖かくさわやかな風が吹き、お散歩やお外遊びが楽しい季節となりました。虫やお花など子どもたちが興味を持ち、夢中になれるものがいっぱいです。子どもたちの「これ、なあに??」がいっぱいのこの時期に食べ物にも興味を持ってもらえるように、給食でもたくさんの食材を使っていきたいと思えます。

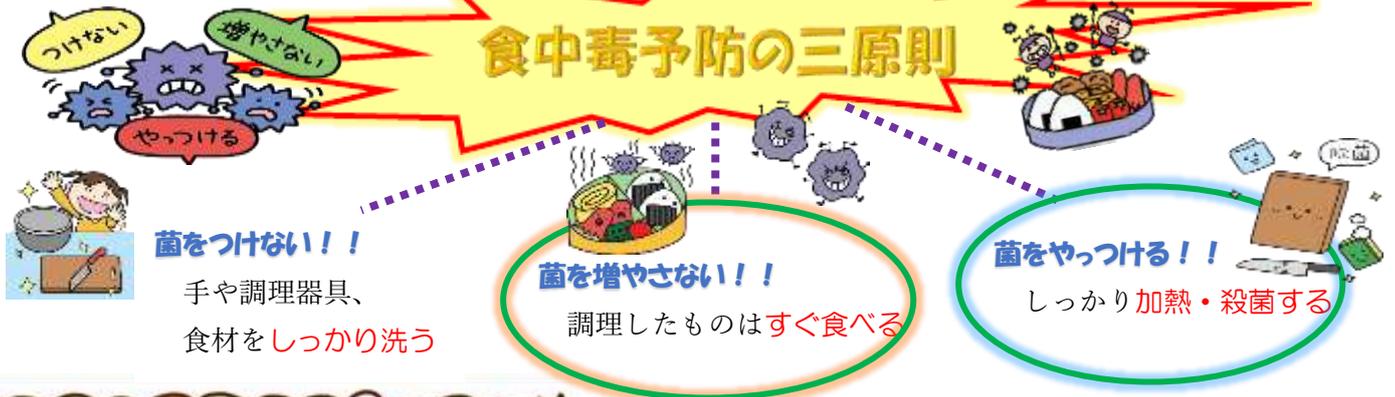
食中毒に注意の季節

食中毒は通常、6月～10月にかけて多く発生します。
その理由は、細菌の活動しやすい気温・湿度が揃っているからです。
しかし、近年は今の時期から暑くなってきています。
保育園でも細心の注意をはらって給食を提供しています。
ご家庭でも、食べる前に必ず手洗い・しっかりと加熱し、すみやかに食べるよう心掛けましょう。

食中毒の症状とは？



食中毒予防の三原則



5月27日

以上児: 親子遠足

未満児: おにぎり遠足

主食はご飯やパン、麺などのエネルギー源になるもの。

主菜は大豆、卵、肉、魚などのたんぱく質や脂質を含むもの。



副菜は野菜やイモ、海藻などのビタミンやミネラル、食物繊維などを含んでいるもの。

バランス良く食べるように何をどのくらい詰めればよいか、割合で表したものです。
主食③:主菜①:副菜②の割合で詰めると栄養のバランスが良くないです。



〈放射性物質測定結果〉

東日本大震災以降、雫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。

3月 雫石保育園使用食材 放射性物質は検出されませんでした。

放射能検査は、3月分で終了し4月からの検査はありません。