

給食だより

アップルナーサリー保育園

8月
August



～8月は食品衛生月間です～

夏期は温度・湿度とも高くなり、食材の取扱いによっては食中毒を起こしやすい季節です。対策をして予防をしましょう。

<家庭での食中毒対策>

- ①食品は新鮮なものを選ぶ。
- ②肉や魚は汁がもれないよう、購入時に個別のビニール袋へ入れ、帰宅後すぐに冷蔵庫へ入れる。エコバックの洗濯。
- ③冷凍食品は室温での解凍は避け、電子レンジや冷蔵庫で解凍。
- ④まな板と包丁は、加熱など加工する前に使用する物と、加工済み食品用の2つを用意など、調理器具の使い分けをする。
- ⑤電子レンジを使用する時は、均一に加熱。
- ⑥台所は整理整頓・清潔に。
- ⑦食品を取り扱う際は十分に手洗いを行う。



水筒やパッキンには茶渋やカビが発生することもあるため、プラスチック製には塩素系漂白剤、ステンレス製には酸素系漂白剤での漂白も効果的です。きちんと予防し、食中毒を起こさないように注意しましょう。



～嗜好調査にご協力いただきありがとうございました～

園で食事をする際の工夫点を紹介していきます。

◎ひよこ組

自分で食べたいという意思を尊重し、所々介助しながらできる限り自分で食べるようにしている。保護者様に、ご家庭でどのように食べているか聞いて離乳食を進めている。

◎乳児(りす・うさぎ組)

食べる意欲が湧くように「〇〇先生みて！〇〇ちゃん(〇〇くん)が頑張ってるよ！」と園児が頑張っている姿をたくさんの先生に見てもらい、たくさん褒める。野菜の歌を歌う。おにぎりにしてみる。食材の名前を伝え興味をもたせる。苦手なもの「1口だけでも食べてみよ」「〇〇おいしいよ」と前向きな声掛けをするが、無理強いはいらない。食べられる物を本人に聞く。

床に足がしっかりつくように座り、姿勢が安定するようにする。昼間の活動量を増やしお腹を空かせる。

◎幼児(ぱんだ・きりん・ぞう組)

減らしたい食事は喫食前に自己申告する。(苦手な物でも自分で量を決めて挑戦する) 苦手だと思えば減らしても、「食べられた！もっと食べたい！」と達成感をもたせる。きりん・ぞう組は時間を決めている。(砂時計や時計の針が6になったらなど)。

※あきらかに、いつもの食事量より少ない時は体調不良の前兆かもしれません。

全然食べられない時は、保護者様へ喫食状況を降園時にお伝えしております。

園では多くの食経験を積んでもらうためイベント食や旬の食材を提供しております。

また、園ではご飯を汁に付けない、おかずに混ぜないで進めており、適時声掛けをしております。

食が進まない、好き嫌いなどでお困りの際は園で実践している工夫をお試ください。次回は、給食室での調理工夫や野菜の人気レシピを掲載いたします。

