



給食だより

管理栄養士 なかやま

あけましておめでとうございます!!!

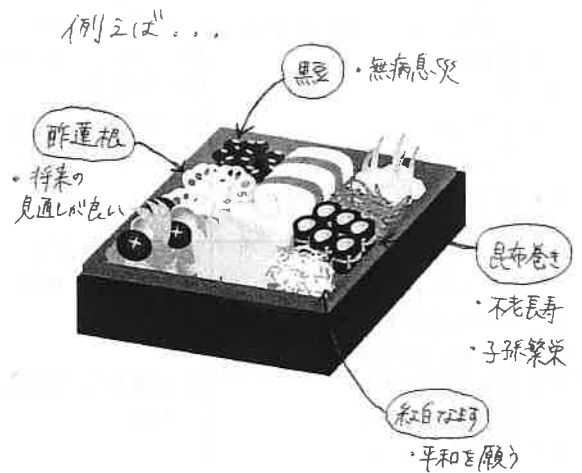
年末年始のお休みはみなさんどうお過ごしだったでしょうか？
 少しだけ会っていなかった園児たちに改めて成長を感じる今日この頃です。
 今年も園児たちみんなが元気で遊べるよう、美味しい給食を作りたいと
 思いますのでよろしくお願い致します♡

今月の5日は「あけましておめでとう会」があります。給食もおせち料理を
 取り入れました！また、今年1年の無病を願って、「七草ごはん」も登場します！
 今月も風邪やインフルエンザに負けない体づくりのために、旬の食材を使った
 給食を提供していきます☆

お正月にはおせち料理を(^o^)

「おせち」は「御節供(おせちく)」の略で、
 五節供(五節句)に神様にお供える食べ物
 のことでした。江戸時代に「おせち=正月料理」
 となり、来客や家族と一緒に食べるように
 なりました。

食材のそれぞれに様々な意味があるので、
 あそびのような感覚で由来を調べてみては??



冬場の食中毒に注意!!

加熱する食材は
 しっかりと加熱!!



冬はノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒が発生
 しやすい季節です。感染者が調理をした食品を食べた場合
 や飛沫による感染が起こりやすいので、園では十分に注意
 しています。下痢・嘔吐の症状がある時は水分補給を
 しっかり行い、医療機関に早めにかかりましょう!

手洗いは
 2回行いのが効果的!



12月22日 クリスマス会★

保育園に、サンタさんとトナカイさんが来ました!

給食

とこもワクワク♡

PMおせち

- ・手作りロールケーキ
- ・唐揚げと人参フライ
- ・クリスマスサラダ
- ・コーンスープ

・いちごのミルクゼリー

レシピ
 配布してます☆