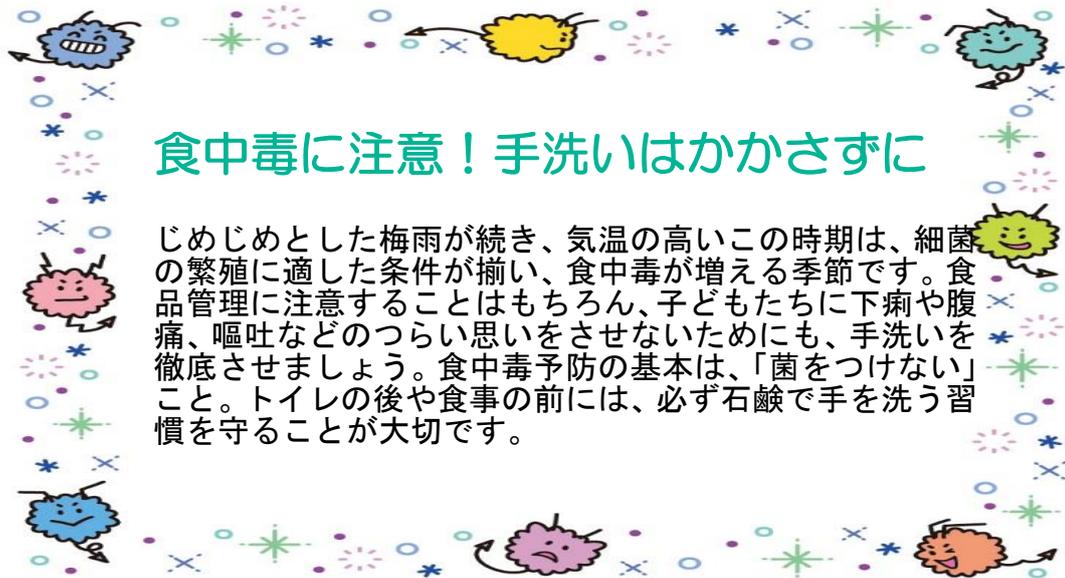




6月は国が定める「食育月間」です。子どもだけでなく、すべての世代で食育を推進していく必要があります、自分自身の食習慣を見直すとともに、地域に伝わる食文化や、食を取り巻く現状に目を向け、健全な食生活を実践するために何ができるか考える機会にしましょう。

園では毎月19日の食育の日に全国・世界各地の郷土料理を提供しています。また畑やプランターでは季節の野菜やお花が少しずつ育っています。子どもたちが身近に食べ物を感じ、みんなで食べると楽しいなという感覚をたくさん感じてくれると嬉しいです。



食中毒に注意！手洗いはかかさずに

じめじめとした梅雨が続く、気温の高いこの時期は、細菌の繁殖に適した条件が揃い、食中毒が増える季節です。食品管理に注意することはもちろん、子どもたちに下痢や腹痛、嘔吐などのつらい思いをさせないためにも、手洗いを徹底させましょう。食中毒予防の基本は、「菌をつけない」こと。トイレの後や食事の前には、必ず石鹸で手を洗う習慣を守ることが大切です。

【食中毒予防の3原則】

- | | |
|----------|------------------|
| 菌をつけない！ | 手や調理器具、材料をしっかり洗う |
| 菌を増やさない！ | 調理したものはすぐ食べる |
| 菌をやっつける！ | しっかり加熱・殺菌する |

