

によいりん幼稚園 給食だより

R8年

6月号

JAS
JONA

教えて! みか先生



年少先生

直ぐに「疲れた・怠い・しんどい」と言います



みか先生

給食室より

これから梅雨になり、雨の多い時期に入りますね。
この時期は、湿気が多いことで体調を崩したり、食中毒事故が起こったりしやすくなります。



給食室では、食中毒菌の発育至適温度帯(約20℃~50℃)の時間を可能な限り短くするために、「ブラストチラー」という機械(左側の写真)を使用しています。加熱した後の温かい状態のものをそのまま入れて、冷やることができる機械です。この機械を活用し、温度管理をしっかりと行い、給食の提供を行っています。

←庫内の様子

食中毒予防の基本は【菌をつけない・増やさない・やっつける】が原則です。ご家庭でも、手洗い、うがいをする・菌をつけない・食品は新鮮なうちに調理して、できたてを食べる・食べ物を中心までしっかり熱を通すことを心がけ、食中毒予防をしていきましょう。

園の給食食材メモ

「有機赤ちゃん番茶」

農業・化学肥料を一切使わない茶畑で夏の強い日差しをたっぷりと受けて育ったミネラル・カテキンの多い芽を摘み、天日干しして仕上げております。赤ちゃんや胃の弱い方に、緑茶を飲むと眠れない方に、油っぽい料理を食べた後などにも、さっぱり、ガブガブお飲みいただけます。丹波の清らかな水と空気、そして太陽の光をたくさん浴びた絶品です。(徳寿園 HPより引用)

熱湯を使って淹れられる気軽で毎日飲むのに最適なお茶です。小さなお子様からご家族皆さんでガブガブお飲みいただけます。

如意輪幼稚園では、すべての園児さんへこの有機赤ちゃん番茶を提供しています。



おいしい 如意輪給食レシピ③

【茄子とトマトのカレー】

材料 4人分

- 玉ねぎ 1/2玉(みじん切り)
- 茄子 2本(さいの目)
- 人参 1/3本(さいの目)
- ひよこ豆 100g(水煮)
- トマト缶 1缶
- 玄米粉 大さじ2
(片栗粉、米粉でも可)
- カレー粉 小さじ1~2
- ★醤油 小さじ2
- ★味噌 大さじ1/2
- 塩 少々
- 菜種油 大さじ2
- 水 400ml

作り方

- ① 鍋で油を温め、玉ねぎ⇒人参⇒茄子⇒ひよこ豆の順に炒め、塩を振り、蓋をし、弱火で4~5分野菜が汗をかくまで加熱する。
- ② 粉を加えなじませ、カレー粉を加える。トマト缶と水を加えて加熱し、沸騰後10分ほど煮る。
- ③ 醤油と味噌を加え、味を整える。



POINT!

②でしっかり焦げないようにじっくり煮ると美味しくなります。