



食育だより

平成30年1月
名手保育園
給食室

あけましておめでとうございます。年末年始は楽しいイベントもたくさんあったのではないのでしょうか。今年も、安全でおいしい給食作りを心がけていきたいと思っておりますのでよろしくお願い致します。

ノロウイルスに注意

感染経路

①食品からの感染

- ・ウイルスに汚染された食材(二枚貝など)を生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合
- ・調理などを行う食品取扱者が感染しておりその汚染された食品を食べた場合
- ・感染した人の嘔吐、便などによる直接もしくは二次的に感染する場合

②人からの感染

- ・感染した人の嘔吐、便などによる直接もしくは二次的に感染する場合

予防方法

- ・加熱が必要な食品は中までしっかり(85℃で1分以上)加熱を行う。
- ・下痢、嘔吐など感染の疑いがある人は出来るだけ直接調理に関わらない。食器などはしっかり洗浄(塩素消毒など)する。嘔吐物などを処理する場合はマスク、使い捨て手袋を使用する。
- ・食事の前やトイレの後は石鹸でしっかり手を洗う。

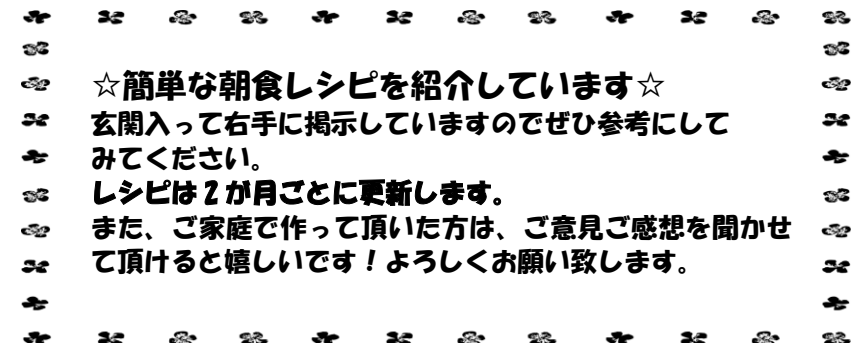
☆年長児クッキング☆

1月24日にうどん作りをします。粉を袋に入れ混ぜて、まとまったら足で踏んで生地を作ります。簡単なのでおうちでも子供さんと一緒にクッキングをしてみたいかでしょうか♪
作ったうどんはおやつに野菜うどんにします！普段なかなかできない体験に子供たちはどんな反応をみせてくれるのかとても楽しみです！

○子ども1人分○

- ・小麦粉(あれば中力粉)…50g
- ・塩…1.5g
- ・ぬるま湯…23cc

- ①袋に材料を入れ生地がまとまるまで混ぜる。
- ②新聞を敷いた床に①と新聞(タオル)をかぶせて、足で20分ほど踏む。2~3時間寝かせる。
- ③打ち粉をして生地を3mm程の厚さにのばし、生地をたたみ2~3mm程の長さに切る。
- ④沸騰したお湯に麺をほぐしながら入れ8~10分位茹でる。



☆簡単な朝食レシピを紹介しています☆

玄関入って右手に掲示していますのでぜひ参考にして
みてください。

レシピは2か月ごとに更新します。

また、ご家庭で作って頂いた方は、ご意見ご感想を聞かせて頂けると嬉しいです！よろしくお願い致します。