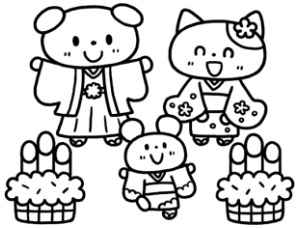
食育だより

令和２年１月６日
名手保育園
栄養課

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がたくさんあったのではないでしょうか。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いますので、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

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。

✿カレー風味の野菜スープ✿

材料（幼児１人分）
ベーコン…5g　キャベツ…15g　にんじん…8g
玉ねぎ…10g　カレー粉…少々　コンソメ…少々
塩・・・少々　水…120 cc

作り方
① 野菜とベーコンは角切りにする。
② 鍋にベーコンを入れ炒める。カレー粉を加えさらに炒める。
③ 野菜と水を入れ柔らかくなるまで煮込む。
④ コンソメで味をつけ、塩で味を整える。
※カレー粉は入れすぎると辛くなるので少しずつ様子を見ながら入れてください。

☆簡単な朝食レシピを紹介しています☆
各年次にレシピを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が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。