



あっという間に春が過ぎ去り、季節は梅雨に移り変わりました。

気候の変化はありますが、感染症や食中毒により一層、配慮しながら健康に過ごしましょう！

旬の食材を食べていろいろな食べ物に慣れ、

みんなで楽しい食事ができたらいいと思います。

また6月は食中毒が増える季節です。食中毒含め、今年は感染症とも付き合っていく中で

手洗いがとても重要になってきます。今一度手洗いに注目しましょう！

外出から帰った時、トイレの後、調理を始める前、生もの(肉、魚、卵)を

触った時などはしっかり手を洗いましょう！

園でもお家でも、大人も、子どもたちもみんなで手洗いを心がけましょう。

子どもたちへの呼びかけも大切ですね！



今月のねらい

いろいろな食べ物に慣れる・丁寧に手を洗う

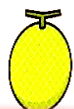
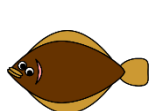
～旬の食材～

カレイ あなご いわし あじ

アスパラガス そらまめ さやいんげん

トマト ピーマン にら たまねぎ きゅうり

びわ メロン さくらんぼ



～正しい手の洗い方～



お家でも今一度確認してみよう！

①手を水でぬらす



②手洗いせっけんをつけ泡立てる



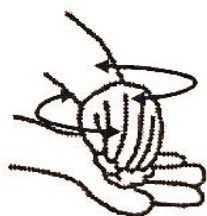
③手のひらと甲を5回ずつ洗う



④指の間も5回ずつ洗う
(親指も忘れずに)



⑤指先を手のひらに当てて円を描くように5回洗う



⑥手首を握って5回ずつ洗う



⑦水で十分にすすぐ



ここまでの手順で30秒ほどかかります。手を洗った後は、清潔なタオルやペーパータオルで水気を拭き取り、乾燥させましょう。





郷土料理を食べよう！



これからほうこく保育園では、毎月 1 回郷土料理を献立に取り入れていきます！

郷土料理には、地域の人々が生きてきた温かさがあるように思います。

私たちが、今こうして生活していることが歴史であり、生きているということだと思えます。

その繰り返しのなかから、その土地の特色が“文化”となって表れるのでしょうか。

昔から伝わる風土に適した郷土料理を大切に、その思いを、次代を担う子どもたちや私たち大人も少しでも興味・関心を持てるよう給食を通して伝えていけたらと思っています。

～今月の郷土料理紹介～

6 月 18 日(木) かつめし(兵庫県加古川市)

洋皿に盛り付けしたごはんの上にとんかつをのせ、
デミグラスソース風のたれをかけ、ゆでたキャベツを添えた料理

「おはしで食べられる洋食」として発案されました。

手軽に食べられることから、加古川市内の喫茶店や食堂に広まり専門店もありますが、
県内でも東播磨地域という限定されたエリアで提供されているようです。



ひだまりのうえんのようす

夏に向けてたくさんの野菜を植えたよ！

令和 2 年 5 月 7 日(木) 撮影



真っ赤ないちごができました！
みんな大喜びでおいしくいただきました😊



白いとうもろこし



ピーマン

パプリカ



きゅうり



おくら



ミニトマト



なすび



ブロッコリー



夏に向けてたくさんの野菜を植えました！

それぞれの野菜に

手作りのネームプレートをつけました！

水やりもして、これからの成長を

楽しみにしている子どもたちの様子が見えました😊

令和 2 年 5 月 1 日(金) 撮影