

# たべもの通信

平成26年6月  
発心保育園

## 6月は「食育月間」・毎月19日は「食育の日」

食育は、子ども達が生活や遊びの中で食に関わる体験を積み重ねていく中で、食べることの大切さ楽しさなどが基本となり、「生きる力」を育むのが食育だと思っております。生涯を通して健康な心身を育むうえで「食べること」は何より大切です。これからも食を通して子ども達の成長を見つめて行きたいと思っております。



夏野菜が育ち、いよいよ収穫ができるようになりました。畑に出かけるのが楽しみになります。

また、園舎西側には、ゆり・たんぽぽ組が枝豆、とうもろこしの種をまき、落花生の苗も植えました。これから、収穫まで水やりと草取りとお世話をしながら日々の成長を見て、たくさんの学びがあるのではないかと思います。

## 子ども達に大好評の保存食



竹ぐし使ったのへそ取り



力を入れてギツギとしそ揉み



梅干し



梅ジュース

今年も園庭の梅の木にたくさんの実がなり収穫後、へそ捕り、しそ揉みにとひまわり組が頑張ってくれて、みんなの大好きな「しそたっぷり梅干しと梅ジュース」を作りました。

## 食中毒に気をつけましょう

これから、気温・湿度ともに高くなり、食中毒が発生しやすい環境が整います。食中毒は飲食店や施設で発生したことをニュースなどで耳にしますが、家庭でも起こる可能性があります。正しい処理で食中毒を予防しましょう。

### ☆つけない・増やさない・やっつける

- ・手には様々な菌がついています。調理・食事前、肉魚を触った後は、手をきれいに洗いましょう。
- ・食材は、よく洗いましょう。
- ・菌を増やさないためには、買った食品はすぐ冷蔵庫に入れることが大切です。出来上がった食事からも菌は繁殖します。作ったらなるべく早く食べましょう。
- ・ほとんどの菌が過熱で死滅します。しっかりと火を通しましょう。

