

## 『安全でおいしい食事』で心と身体の健康を😊！

園では、お子さんが安心して食べられるよう、安全な食事づくりを第一に考えています。そして、食を通して、食べる楽しさや大切さを伝えていきたいという思いを込めて毎日の食事づくりを行っています。今月のおたよりでは、安全な給食提供の工夫や配慮についてお伝えします。



### 安全な食事づくりのために

#### ●衛生管理の徹底

免疫力や抵抗力の未発達な乳幼児は、食中毒菌に感染すると大人より重症化しやすく、命にかかわるケースもあります。そのため、園の給食づくりでは、徹底した衛生管理を行っています。

菌をつけない



菌をやっつける



菌を増やさない



#### ●誤嚥予防

誤嚥とは、食べ物や異物が気管に入ってしまうことを言い、窒息や肺炎の原因になることがあります。かむ力や飲み込む力が弱い乳幼児期への食事提供では誤嚥予防は重要です。

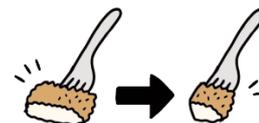
食べ物



一口で食べられる大きさにカット。または、かじり取ることができる形



硬いもの、のどに詰まりやすい形のを避ける



一度に口に入れる量を少なくするように支援



## おしらせ

5月のお弁当日は9日(金)と24日(土)です。

今月はグリーンピースやソラマメのさやとりのお手伝いを計画しています(\*^-^\*)



### ♪カンタン！人気の給食メニューレシピ♪

#### 塩こうじ焼き

食べやすサイズに切った鶏肉やサバ・サケなどの魚を塩こうじに30分ほど漬け、180℃のオーブンで15分ほど焼くだけというとても簡単なレシピです。市販の塩こうじを鶏肉なら200gに大きじ1くらいの分量です。麩の力で肉や魚が柔らかく焼きあがり、給食でも人気のメニューです。

