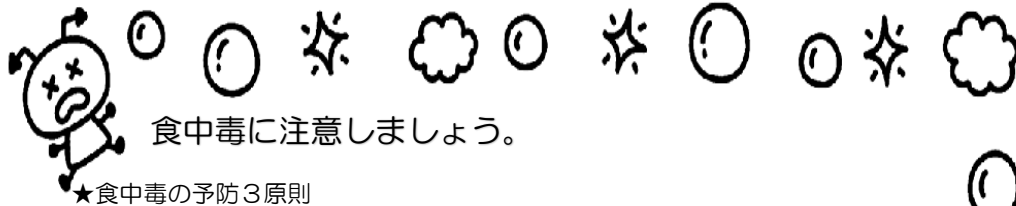


令和4年6月 給食だより

# ぱくぱく

梅雨の時期が近づいてきました。寒暖差や高温多湿によって、体調不良になりやすいこの時期こそ、しっかり食べて体を養いましょう。給食室でも、食中毒が発生しやすい環境を、しっかりとした対策で乗り越えたいと思います。



食中毒に注意しましょう。

### ★食中毒の予防3原則

食中毒は下記の点に注意することで、大部分を予防することができます。

### 3原則

つけない	ふやさない	やっつける
<ul style="list-style-type: none"> <li>●手洗い・手袋の着用</li> <li>●器具を使い分ける</li> <li>●清潔な調理器具を使用する</li> </ul> <p>肉や魚介類は専用の容器に入れましょう!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●低温で保存する</li> <li>●詰め込みすぎない(7割程度)</li> </ul> <p>冷蔵室 10℃以下</p> <p>冷凍室 -15℃以下</p> <p>作ったら早めに食べましょう!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●中心部まで十分加熱</li> <li>●器具の消毒</li> </ul> <p>85~90℃ 90秒間以上</p> <p>消毒には熱湯や塩素系漂白剤が有効です!</p>

## 6月に体験できる食体験と食行事

梅酒シロップ作り	じゃがいも掘り
青梅と氷砂糖で作ることができます。	あいゆう園でも、毎年実施しています。

### あいゆう園の献立レシピ~5月26日の献立~

- ・ごはん
- ・照焼きハンバーグ(1人分の分量)

豚ひき肉	45g	塩こしょう	少々	玉葱	10g
油	1g	たまご	2.5g	マヨネーズ	4.5g
牛乳	3g	パン粉	3g	照焼きのたれ	5g

- ・マカロニサラダ(味付けはマヨネーズと和風ドレッシング)
- ・コンソメスープ(和風だしとコンソメ)
- ・オレンジ
- ・いちごパフロア

今年度のお誕生日会はハンバーグがメインのメニューです。ハンバーグやデザートは月ごとに味を変えて、季節感や特別感が出るようにしています。

