



## 給食だより

令和 4 年 6 月  
第二ふたば園  
給 食 室

あじさいが咲き始め、そろそろ梅雨の季節。じめじめとうっとうしい天気が続くこともあり、気温、湿度とも高くなり、体調を崩しやすくなります。さらに、食中毒には特に気をつけなくてはならない時期でもあります。食中毒予防の基本は『手洗い』です。石鹸やハンドソープを使ってきちんとした手洗いを食事前はもちろん、ご家庭でも習慣づけ、手はいつも清潔にしておきましょう。

### 残食調査をやりました

年に 2 回、残食調査を行っています。今年度 1 回目は 5/16～21 の一週間行いました。子どもたちは盛り付けられた給食を減らさずに食べることができるか見させてもらってます。

たまご→食べ慣れない食材が多いからか残食が一番多かった。新入園児がまだ食べれない子が多い印象。

ひよこ→良く食べているクラス。食べる子は幼児クラスの量を食べている。

はと→食が細い子が多い。

かもめ→園で一番食べるクラス。

かなりや→見た目で減らしたい子が多い。しかし食べてみたらおいしさに気付く。

今回は野菜の残食が目立ちました。春野菜（アスパラやスナップえんどう、ヤングコーン）は食べ慣れないからかとても残ってきてしまいました。新しい食材もたくさん食べてもらえるような献立、子どもたちが食べやすい工夫をしていきたいと思った残食調査でした。

#### じゃがいも掘りに行きます！

6 月下旬に 3～5 歳児でじゃがいも掘りに行きます。天候が心配ですが、たくさん収穫してきてほしいですね。収穫してきたじゃがいもはお昼やおやつに取り入れていきます。使う当日にどこかのクラスにじゃがいも洗いをお願いしようと思っています。



6/2(木) 郷土料理

山形県の『納豆汁』

納豆のとろみで冷めにくく、寒い冬に体を温める汁物として食べられてきた。

6 月の給食世界一周は

6/28(火)～日本～

●しらすと大豆のかき揚げ丼

●五目きんぴら

●すまし汁

3時のおやつ

○水ようかん

