



給食だより

季節の変わり目で、暑かったり肌寒かったりと体調管理がむずかしくなりますね。
食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすい時期でもありますので、ご家庭でも食べる前の
手洗い、十分な加熱をして、出来あがった料理はすみやかに食べるよう心がけましょう。

6月の献立には、雨の時期ならではのメニューも登場しますのでお楽しみに！



給食のひとこま



4月の完全給食の日のメニューです。
今年度初めての完全給食の日は子どもたちが食べやすいカレーにしました。
2週間後に親子遠足で水族館へ行くことになっていたの、ごはんはさかな型にしました。みんな喜んでくれました。



2種類の手作りゼリーとフルーツ缶詰の入った器にジュースを注いでたべるフルーツポンチは、園でも人気のおやつです。

1.2歳児はりんごジュースを、3.4.5歳児はりんごジュースかサイダーを選んでもらいました。冷たくてのど越しの良いおやつなので、これから暑くなる時期にもぴったりです。

