



給食だより

2025年6月

社会福祉法人栃の木福祉会

栄養士 小田島 菜々子

(豊里こども園)

あっという間に春が過ぎ去り、あじさいが色づき始め、梅雨の気配を感じる季節となりました。この時期は気温と湿度が上がり、食欲もダウンしやすくなります。のどが渴いた時だけでなく、こまめに水分補給をし、バランスのよい食事で体力を維持しましょう！

5月こどもの日献立紹介



-給食-

おこわ

春雨の中華スープ

こいのぼり春巻き

野菜ピクルス

パイナップル

-おやつ-

牛乳

かしわもち風蒸しパン

四季の行事食



豆おすび



煮しめ



ちまき

泥落とし

豆おすび・煮しめ・ちまき

田植えが終わり、農繁期の疲れを癒すため、ご馳走を作り、隣近所の人と集まって、労をねぎらいます。



食中毒の予防



梅雨は細菌の活動しやすい気温と湿度が揃っているため食中毒が発生しやすいです。こども園でも細心の注意をはらって給食を提供しています。ご家庭でも食べる前に必ず手を洗い、しっかりと加熱し、速やかに食べるように心がけましょう！

【食中毒予防の3原則】

①菌をつけない

[手や調理器具・材料をしっかり洗う]

②菌を増やさない

[すぐ食べる]

③菌をやっつける

[しっかり加熱・殺菌する]

