

5月 給食だより

2021年(令和3年)5月1日
釧路市こども育成課

新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、様々な対策が取られており、保育園でもいつもとは違う日々を過ごしている園児達ですが、入園・進級など新しい生活に少しは慣れてきたでしょうか…。また、給食に対するお子さんの反応はいかがですか？心も体もすくすく成長する幼児期、保育園給食では、様々な食材を使用し楽しく食べてもらえるように工夫しています。給食の事で何かありましたら、遠慮なく保育園やこども育成課までお問い合わせ下さい。

ドアノブや電車のつり革など様々なものに触れることにより、自分の手にもウイルスが付着している可能性があります。

外出先からの帰宅時や**調理の前後**、**食事前**などこまめに手を洗います。

正しい手の洗い方

- 手洗いの前に
・爪は短く切っておきましょう
・時計や指輪は外しておきましょう
- 流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります。
 - 手の甲をのぼすようにこすります。
 - 指先・爪の間を念入りこすります。
 - 指の間を洗います。
 - 親指と手のひらをねじり洗います。
 - 手首も忘れずに洗います。

石けんで洗い終わったら、十分に水で流し、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。



正しい手洗いの仕方です。
こまめな手洗いが、感染症予防に効果があります！
おうちでお子さんと一緒にやってみてくださいね。

5月5日 端午の節句

「かしわ餅」には、カシワの木は新芽が出るまで古い葉が落ちない事から、子孫代々栄えるようにといった願いがこめられています。またこの日は、菖蒲(しょうぶ)湯に入ったりします。菖蒲の葉の香りが邪気をはらい、厄難を除くと言われるためです。

5月6日 コロッケの日

「5(コ)6(ロ)」という語呂合わせが由来となっています。コロッケなどの冷凍食品を製造する株式会社「味のちぬや」によって制定され、記念日は一般社団法人・日本記念日協会により認定・登録された。コロッケは、明治時代の文明開化の中で日本に伝えられた西洋料理の一つで、フランス語で動詞「バリバリ食べる」の意味で、「クロケ」が訛って「コロッケ」という言葉が生まれたといわれています。

♪作ってみませんか♪

ヨーグルトケーキ

材 料(子ども5人分)

- ゼラチン 6g
- 水 22.5g
- ヨーグルト 90g
- 牛乳 100g
- 生クリーム 60g
- みかん缶詰 60g
- 砂糖 40g
- レモン汁 1.2g(小さじ3/4)

保育園の手作りおやつで、子ども達に人気のある「ヨーグルトケーキ」をご紹介します。
混ぜて冷やして固めるので、簡単にできます！
ぜひご家庭でもお子さんと作ってみてくださいね。

(作り方)

- ゼラチンは分量の水でふやかしておく。
- 鍋に牛乳と砂糖を入れ、火にかけて砂糖が溶けたら火を止め、①のゼラチンを入れて煮溶かし粗熱をとる。
- 生クリームを8分立てにする。
- ボールにヨーグルトと生クリームを入れてなめらかに混ぜ、2を少しずつ加えて型に流し、レモン汁を入れて混ぜ、冷やす。
- 盛り付け後、みかん缶を飾る。

※牛乳は沸騰させないこと

