

キッチンだよ

2022年6月

北白川いづみ保育園

もうすぐ梅雨入りです。暑くてじめじめした日がやってきますね。

これからもっと気温も上がり、食中毒が起こりやすい季節になります。ウイルスによる感染症だけでなく、細菌による食中毒にも十分気をつけてください。

食中毒を防ぐためには、細菌などを食べ物に「つけない」食べ物に付着した細菌を「増やさない」「やっつける(殺菌する)」の3つが原則になります。しっかり手洗いし、しっかり加熱し、できた料理はすぐに食べましょう！

手洗いのポイント

- 1、手のひら 2、指先 3、指の股 4、手の甲 5、親指 6、手首
- 2、この6つのポイントをしっかり洗い、流水で30秒以上洗い流しましょう！



28日はお弁当の日です。ポテトさん以上お弁当をお願いします。

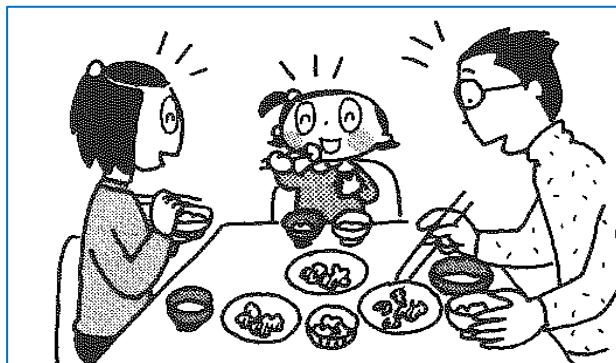
暑い日ですのでお弁当は必ずその日の朝に作ったもので、冷めてから蓋をしてください。生野菜やチーズなどは入れないでくださいね。デザートフルーツもお楽しみ程度の少量をお願いします。



「食事のマナー おいしくたのしくきれいに食べられるために」

食卓を囲んで、家族が揃って食べることが基本です。

食事のマナーは自分自身が良い食べ方を身に着けるということだけでなく、他の人に対する思いやりを身に着け、より豊かな心を育むためにも大切なものです。周りの大人が

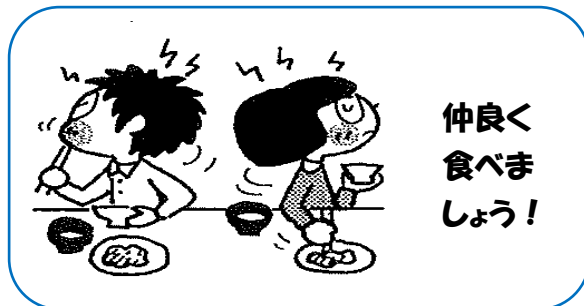


お手本になり自然なかたちで身につくように心がけましょう。

一人で食べたり、テレビを見ながらの食事は楽しくありませんし、マナーも身につけません。話しながら食べることで、いろいろなことが学べます。

口で教えるだけでなく、毎日の態度で教えてあげてください。

食事のマナーで気をつけること



食事作りのお手伝いなどは食事を楽しくさせます。出来る範囲でお手伝いなども一緒にし、楽しい雰囲気の中でマナーも学べるようにしてくださいね。