

じんぐん



夏に向けて、 食中毒にご注意！

気温が上り蒸し暑くなる 6 月。この頃から食中毒の発生が多くなってきます。右の項目に気をつけて、夏の時期を乗り越えましょう！



おいしかった♪

2 歳児の A 子ちゃんは、食欲がちょっと少なめ。5 月 16 日（月）の「チキンの照り焼き」の日、昼食が終わってすぐに職員と一緒に来た A 子ちゃんは「先生、お肉おいしかった、また作ってね」と言ってくれました。給食室ではいつものお肉と変わらないのに・・・何が違うのかしら？と考えた結果、チキンの形がいつもは 45g を 65 個を業者さんが納品するのですが、この日はせん切りを 3kg 納品になっていました。この肉の大きさにしみる味付けの違いではないかと言うことと、せん切りだったので食べやすかった。この 2 つの意見ができました。日々給食室ではこのように追及していきます。何よりもおいしく食べてくれた A 子ちゃんにうれしかったのでした。

食中毒の予防 3 原則

(菌を)つけない

生食用の食品と加熱用の食材を一緒にしない。

増やさない

調理したものはすぐに食べる。
食べない時は冷蔵庫に入れる。

やっつける

万が一菌が付いたり、増えていても加熱することで菌を死滅させることができます。
しっかり火を通して調理しましょう。



『また作って』 『おいしかった〜』 『これ好きなんだ！』と好評だった♥レシピを紹介します。

はんぺんのマヨネーズ焼き

〈材料〉

はんぺん 4 枚 マヨネーズ適宜

(作り方)

トースターにはんぺんを並べ、両面を焼きます。中まで加熱したらはんぺんの上にマヨネーズを糸のように全体にかけ、さらに焼いて出来上がり。

マヨネーズの代わりとしてピザチーズや青のりもおススメです。

大人の味では明太子マヨネーズやキムチピザチーズもおススメです。

※キムチピザ味を作る場合は具は少なめに

ぜひお試しください〜い

