

ぱくぱく だより

2024年
6月号



《毎月19日は食育の日です》

食中毒は予防が大切



ジメジメとした日が続くこの時期は、食中毒菌の繁殖が活発になります。食中毒は重症化するケースもあるため、細菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」ことが重要です。食中毒を予防するためのポイントを紹介します。

- ①食材は消費期限を確認し、新鮮なものを購入する。
- ②冷蔵が必要なものは、購入後すぐ冷蔵庫へしまう。（冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下）
- ③調理の前には必ず石鹸で丁寧に手を洗う。肉や魚、卵などに触れたらその都度手を洗う。
- ④食材はしっかり加熱する。
- ⑤調理後は速やかに食事し、長時間室温で放置しない。
- ⑥残った食材は清潔な容器に保存する。

食中毒にかからないためには、一人一人の心掛けが大切です。元気に過ごすためにも予防を

色とりどりのアジサイに、梅雨の訪れを感じる時期となりました。

6月4日から10日は「歯と口の健康週間」です。よく噛むことは刺激となり、唾液の増加による虫歯の予防、胃腸の働きの促進、脳の活性化などに繋がります。現代人の一口で噛む回数は平均10~20回ですが、理想は30回といわれています。噛む回数を増やすコツとして、「歯ごたえのある食材を選ぶ」「複数の食材を使った料理を食べる」などがあります。食感や味の変化によりじっくり食べることが出来るためおすすめです。よく噛んで、歯と口を健康に保ちましょう。

6月の献立では、ぎせい豆腐が給食で出てきます。ぎせい豆腐とは、水切りして崩した豆腐に卵や野菜を入れて蒸したり焼いたりした料理のことです。ぎせいとうふの由来は一般的には豆腐以外の材料を混ぜて豆腐のような形に仕上げること。あるいは豆腐を原料としながら卵焼きのような別の料理にみせることから『擬製』という字を当てているそうです。

こむぎ保育園では、『豆腐、鶏ひき肉、万能ねぎ、卵、人参、椎茸』を使って作ります。子供たちに喜んでもらえるように心を込めて作ります。

チキンナゲット

《約4人分》	
・鶏ひき肉	160g
・木綿豆腐	1/2丁
・塩	少々
・パン粉	20g
・薄力粉	12g
・油（揚げ油）	適量
・ケチャップ	大さじ1



《作り方》

- ①豆腐は泡だて器などでつぶしておきます。
- ②ボウルに鶏ひき肉、塩を入れてよくこね、豆腐、パン粉、薄力粉を加えてさらによくこねます。
- ③小判型に成形し170℃に熱した油で5~10分揚げます。
- ④揚げたチキンナゲットにケチャップをかけて完成です。

◎二次元コードを読み取ると
参考動画を見ることができます。



今月の 二十四節気

芒種 (ぼうしゅ) 6月5日頃

稲や麦など実の殻に針状の毛「芒（のぎ）」がある穀物の種をまく季節。梅の実が青から黄色に変わり、百舌（もず）が鳴き始めます。

☆二十四節気とは☆
昔、農作業を伴うための目安として季節や自然の変化を表した暦です。二十四節気の変わり目の日には、季節食材をふんだんに用いた給食の提供をしています。

夏至 (げし) 6月21日頃

暦の上では夏にあたりますが、実際の季節では梅雨の時期。農家では田植えが繁忙を極めます。一年の中で最も昼間が長い日です。