

# 給食だより



2017年10月号  
シャローム三育保育園

最近は気温も下がり過ごしやすい季節となりましたが、季節の変わり目は体調を崩しやすい時期なので体調管理に気をつけましょう。

先月くま組さんたちと当法人が運営する老人ホーム「シャローム横浜」に行きみんなでピザを作ってきました。子どもたちの「おかわりー！！」と元気な声が聞こえる中、1人の子どもが近づいてきて「保育園の先生のお土産はちゃんとある??」と聞かれ、やさしい気持ちになりました。また来年もピザ釜で焼いたおいしいピザをみんなで食べるのが楽しみです。



## 0-157 食中毒の予防



・手洗いは石鹸をつけて丁寧に



・生鮮食品は冷蔵庫で保管(10℃以下)



・熱をよく通す(75℃で1分以上)



## ～里芋の煮っ転がし～

旬の食材を使ったメニューです

材料(4人分)

里芋…1kg

A

出し汁…2カップ

みりん…大2

砂糖…大1

醤油…大3

- 1 里芋の泥を落として皮をむく。ボールに入れて塩でもみ、水で洗ってぬめりを取りざるに上げてから1度茹でこぼす。
- 2 鍋にAの材料を入れて混ぜ、里芋を加えて中火にかける。煮立ったら弱火にして竹串がすーっと通るくらいになるまで煮て器に盛る。