



令和 4年 5月 28日

深谷東幼稚園、深谷幼稚園、深谷西幼稚園  
藤沢幼稚園、桜ヶ丘幼稚園、上柴西幼稚園



## 気を付けてます！感染症対策



園では食事時の感染症の予防として、食事前の手洗い・うがいはもちろん、使うたびにテーブルの消毒をおこなっています。また調理室でも調理器具の洗浄・消毒を徹底し、職員の手洗い、マスク着用、体調管理にも充分配慮したうえで、食事作りをおこなっています。

入園(進級)から2ヶ月がたちました。子どもたちも新しい環境に徐々に慣れてきたようで、園のあちこちで、かわいくて楽しい声がたくさんきこえてきます。

給食時間もおかげさまで「おいしいね」、「たのしみだな」、なかには「まいにちありがとう」といってくれる園児もいます。(調理員さんたちも感激！)

嫌いだった食材、見たこともない料理が、いつの間にか楽しみになっている、そんな「わくわく」の給食を提供できればなと考えています。

## 6月22日(水)は、畠山重忠の命日「重忠給食」

NHKの大河ドラマ「鎌倉殿の13人」に登場する武士、畠山重忠は、深谷市の畠山出身です。重忠は、平安時代から鎌倉時代はじめに活躍した武将で、「坂東武者の鑑」と呼ばれるほど、知勇兼備の優れた武将でした。源義経とともに戦った「一の谷の合戦」において、愛馬「三日月」を背負って崖を駆け下りた「ひよどり越えの逆落とし」のエピソードは、とても有名です。



にんにくは地元野菜の「重忠にんにく」を使用します

小学校の「重忠メニュー」です。「キャベツのパペロンチーノ」は、幼稚園では「キャベツのガーリックソテー」になります。



令和3年度に川本南小学校の6年生が「ふるさと教育」の一環として社会科で学習した、鎌倉時代の武士の食事を基に、家庭科の献立作りの発展として「重忠メニュー」を考案しました。

## 家庭での食中毒予防のポイント

食中毒は、家庭の食事で発生する危険性もあります。日頃から食中毒予防を心がけましょう。

### 1 食品の購入

肉、魚、野菜などは、新鮮なものを選び、表示のある食品は、消費期限などを確認しましょう。購入後は、寄り道せずに帰りましょう。



### 2 家庭での保存

冷蔵や冷凍が必要な食品は、帰宅後すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。冷蔵庫で細菌が死ぬわけではありません。早めに使いきりましょう。



### 3 下準備

手は石けんで洗い、生の肉や魚と生で食べる食品は、包丁やまな板を使いわけましょう。生の肉、魚、卵を扱った後も手を洗いましょう。



### 4 調理

石けんで手洗いをし、加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。調理を中断する時は、料理を室温に放置せずに、冷蔵庫に入れましょう。



### 5 食事

清潔な手で、清潔な器具を使って、清潔な食器に盛りつけましょう。食べる前は石けんでしっかりと手洗いをしましょう。



### 6 残った食品

残った食品は、小分けにして保存します。保存した食品はなるべく早めに食べるようにして、温め直す時は十分に加熱しましょう。

