

季節の変わり目で体力が落ちてくる梅雨に入ります。

この時期は高温多湿で食中毒の菌が増えやすいため、特に注意が必要です。食べ物が傷む「腐敗、発酵」とは異なり、食中毒菌が増えても味や風味に変化が起きづらく、気づかずに食べてしまいがちです。①しっかり加熱する ②できたらすぐに食べる ③残り物は冷蔵庫で保存するなど、食品管理にも気を付けて、毎日元気に過ごしましょう！



## ☆6月の給食☆

- 10日(木) あじさいゼリー
- 11日(金) 世界の料理【台湾】
- 15日(火) お誕生日メニュー
- 25日(金) 日本の料理【沖縄】



## 台湾料理☆11日(金)



台湾は日本の南に位置する島で、九州と同じくらいの大きさです。日本から近く、生活様式や文化も日本と似ているところが多いことから、旅行者の往来も多く、交流も盛んにおこなわれています。食生活の大半が外食で、街中では、屋台が多く深夜も営業しているお店もあります。中華料理のほか、タピオカドリンクやマンゴー、スイーツも人気で、小籠包、牛肉麵、牛肉飯なども定番の人気メニューです。

**ルーローハン風**：漢字では魯肉飯、「煮込み豚肉かけご飯」、台湾ではどこの食堂に行っても食べることができる位ポピュラーな名物料理です。

**チャオミーフェン**：𠵼𠵼-𠵼𠵼は「炒米粉」と書く、焼きビーフンのことです。日本で言うと焼きそばのような存在で、各家庭ごとの味付けで作って気軽に食べられている庶民的な料理だそうです。



## 沖縄料理

琉球(りゅうきゅう)とよばれた時代から、中国や東南アジア、朝鮮、日本と行き来していた沖縄では、食生活の面でもそれらの国々からいろいろな影響を受けてきました。

沖縄に伝わる料理は「琉球料理」とよばれ、首里城の中で食べられていた「宮廷料理」と、一般の人たちが食べていた「庶民料理」に分けられます。

ラフテーやミミガーなど豚肉を生かした料理や、チャンプルーやソーキそばなどあっさりした食べ物も充実しています。沖縄では、滋養のある食べ物のことを「ぬちぐすい(命薬)」と呼んで大切にしているそうですよ。



## ☆食育予定☆

今月も感染症等の動向を見ながら実施していきます。エプロン・三角巾・マスクのご用意をおねがいします。

きりん組⇒6月17日

ぱんだ組 ⇒6月29日

らいおん組⇒6月23日

※感染症等の状況によって変更、中止となる場合もあります。ご了承ください。

## よく噛んで食べよう！

6月4日は虫歯予防デーです。よく噛んで食べることでだ液をたくさん出して虫歯予防になるだけでなく、体にもいいことがたくさんあります。

- ① 消化を助けてくれる
- ② 食べすぎを防いで肥満予防に
- ③ 味覚が発達する
- ④ あごの筋肉が発達し歯並びがよくなる
- ⑤ 脳が発達する



## ☆給食室より☆

らいおん組、ぱんだ組は今年度はじめての食育を楽しんでいました。今月はきりん組も食育を行います。楽しみにしています。給食の時間も楽しんでもらえるように見た目もかわいい盛り付けをします。お楽しみに！！

