

令和3年度

5月

幼児食献立表(りす組・うさぎ組用)

今月の目標:手洗いをしよう!

つわぶき園

*はセンター調理、○は園での調理です。

Table with 7 columns representing days of the week (月, 火, 水, 木, 金, 土) and rows for different meals. Each cell contains a list of ingredients and cooking methods. Includes illustrations of a spoon and a character.



13日(木)
ごごま組~らいおん組
お弁当の日

安全な食事を
手洗いは必ずしましょう!!
食中毒予防の3原則

菌をつけない!!
・食べる前
・トイレの後
・あそんだ後
・帰ってきたら
★必ず手洗い!!

菌をふやさない!!
★調理後は
すくに食べる!!
★食材は冷蔵庫で
低温保存!!

菌をやっつける!!
★食材は
しっかりと加熱!!
75℃以上1分間以上
★調理器具はきれいに洗い
熱湯をかけて
殺菌!!

普段から習慣づけるよう心がけましょう!