



今年も梅雨の時期がやってきました。気温と湿度が上がり、体がだるく感じたり、食欲がなくなったりと体調を崩しやすい季節です。毎日を元気に過ごすためにも、日々の手洗い・うがいを心がけていきましょう！



⚠️食中毒に注意⚠️

気温が高く、じめじめとしたこの時期は、細菌の繁殖に適した条件が揃い、食中毒が増える季節です。

保育園でも最新の注意をはらって給食を提供しています。

ご家庭でも、食べる前に必ず手を洗い、しっかりと加熱し、すみやかに食べるように心がけましょう！

～調理活動のお知らせ～

7月から幼児組さんの調理活動が始まります。

その際に三角巾とエプロンが必要になりますので、ご準備ください。日程などが決まり次第、メールでのお知らせも行いますので、ご確認のほど、よろしくお願いいたします。

[食中毒予防の4原則]

1 菌を持ち込まない

→調理する人の健康状態に注意

2 菌を付けない

→手洗い、調理器具の洗浄・消毒

3 菌を増やさない

→調理したものはすぐに食べる

4 菌をやっつける

→中心部まで十分に加熱する



6月15日は千葉県民の日🌳

「県民の日」とは、「県民が郷土を知り、ふるさとを愛する心をはぐくみ、共に次代に誇りうる、より豊かな県を築くことを期する日」として、昭和59年に制定されました。

今月は、流山市ふるさと産品として認定されている「流山みりん」を作る際に出る、「こぼれ梅」を、ぱら組さんに「かごや商店」までお買い物に行ってもらおう予定です！

園ではクッキーに「こぼれ梅」を使用して食べる予定ですが、温暖な気候の千葉県には特産品がたくさんあります。ぜひ、ご家庭でも千葉県の特産品、または流山の特産品を食べてみてください♪

「こぼれ梅」とは？

こぼれ梅とは、みりんを搾った時にできるみりん粕のことです。真っ白でぼろぼろした形状が、満開になった梅の花のように見えることから風流な別名「こぼれ梅」と呼ばれています。

昔の人達は、そのままおやつがわりに食べていたそうです😅しかし、アルコール度数が高いため、お家で食べる機会がある場合には必ず加熱してください。