



# 給食だより



## 楽しみ♪クリスマス発表会！

9月のスポーツフェスティバルが終わってから休むことなく、こども達はクリスマス発表会の練習をしています。20日はその成果を見てもらえます。給食室には毎日のように各クラスの合唱や合奏が聞こえてきますが、日を迫うごとにまとまり、上手になっています。踊りも衣装もとってもキュートです。一生懸命に頑張っているこども達と指導されている先生方の努力できっと素晴らしい発表会になると思います。ハンカチの準備をお忘れなく！！

## 感染症に注意しましょう



11月からリンゴ病（伝染性紅斑）の感染者がみられるようになりました。感染経路としてはウイルスを含む飛沫や、ウイルスが付着した手で粘膜を触ることのようです。感染力が強い時期は特徴である赤い発疹が出る前の初期症状（微熱や風邪のような症状）の時なので知らずに感染が広まってしまう。このリンゴ病は小児に多く見られますが、大人も感染します。大人の症状は関節痛が主です。また、妊娠中に感染すると胎児に影響を及ぼす可能性があり、特に妊娠初期は注意が必要です。完全に感染を防ぐことは難しいですが、手洗いやマスクなどの基本的な感染対策が重要です。

### ★ノロウイルスによる食中毒予防のポイント★

- ①食事の前やトイレの後、しっかりと手洗いをする。（※ 二度洗いが効果大です。）
- ②下痢や嘔吐の症状がある時は食品を取り扱わない。
- ③加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱する。
- ④調理器具は使用後に洗浄・殺菌する。



ノロウイルスは、手や指、食品などを介して、口の中に入ることで感染します。おう吐や下痢、腹痛などを起こし、子供が感染すると重症化することもあります。

園ではこども達の使うおもちゃも殺菌消毒しています。こども達が触れる扉や机、椅子などもです。



## 楽しかった芋掘り&クッキング

11月21日にうさぎ組でクラスクッキングを行いました。18日にみんなが掘ったさつまいもを使い、さつまいもクッキーを作りました。今回は事前に給食室でクッキーの生地を作りこども達には形を作ってもらいました。何の形にするかすごく楽しみに考えていたようでドーナツやハート、魚やクワガタなど色々な形のクッキーが出来ました。生地つくりを動画で撮影し見せたところ「YouTubeみたい！」との声があがっていました。さつまいもクッキーは園でも人気のおやつです。まだ、芋があるよという方、いかがでしょうか？

### ☆さつまいもクッキー☆

園ではいろんな種類のクッキーを作って出しています。ごまクッキーやココアクッキーの中でも良く食べてくれるのはさつまいもクッキーです。

#### ★材料（4人分）★

- |              |                                      |
|--------------|--------------------------------------|
| さつまいも・・・150g | ①さつまいもはコロコロに切って蒸す。                   |
| 砂糖・・・30g     | ②蒸した芋と他の材料を混ぜて合わせてまとめる。              |
| 小麦粉・・・100g   | ③クッキングシートに8等分した生地を手のひらで平ら（1cm程度）にする。 |
| サラダ油・・・20g   | ④200℃に温めたオーブンで16～18分焼く。色がついたら出来上がり。  |



今年の冬至は12月22日（木）です。南瓜を食べて風邪ひかない運を身につけましょう。