



令和8年7月1日  
常念寺保育園

気温・湿度が上昇し、食中毒が発生しやすい時期になりました。乳幼児は、食中毒にかかる  
と高熱や嘔吐、下痢などの症状が重くなることがあります。安心しておいしい食事ができるよ  
うに、家庭での衛生管理を見直してみましょう。

食中毒予防のためには菌を食べ物に「つけない」、付着してしまった菌を「増やさない」、  
「やっつける」という3原則が重要です。手洗いをしっかり行い、食品の管理や衛生に気を付け  
て過ごしていきましょう。



**\* 衛生に心がけ、食中毒に注意しましょう！**

手洗い、うがいなどを徹底し、安全・衛生に配慮した日常に心がけ、食品の取り  
扱いには充分注意しましょう



各クラス、5月に種や苗を植え、野菜や果物、お花を育て始めました。  
これから水やりなどお世話をしていく中でどんな成長をしていくか楽しみです🌟



## 夏野菜で元気モリモリ

トマトやきゅうり・なすなどの夏野菜は、  
水分やビタミンが豊富で、体の調子を整え、  
熱中症予防にも役立ちます。夏野菜はカラフルで  
みずみずしく、食欲が落ちる時期にも取り入れ  
やすい食材です。  
旬のパワーで元気いっぱいの夏にしましょう！



## 《食育コーナー》



日本で初めてユネスコの食文化創造都市として認定された鶴岡市。  
「食文化創造都市・鶴岡」をPRしていくため、鶴岡市と鶴岡の  
食文化の魅力を表す「鶴岡食文化ロゴ」が作成されました。  
「地元の食べ物について知ろうが！」をテーマに本園の  
食育コーナー右側に掲示してあるので、ぜひご覧ください。



自分たちでの配膳に取り組み始め、席に  
ついてからは、お腹と机をくっつけて姿勢  
も意識しながら食べています。  
おかわりをする子が多く、食べるのが  
大好きなさくらくみさんです😊

