



給食だより

2022年5月号



しっかり手洗い・うがいで元気!



緑がまぶしいさわやかな季節になりました。

過ごしやすい気候になりましたが、新型コロナウイルスの感染者はなかなか減少していません。

「かからない」ために、おともだちとたくさん外で遊んだ後やごはんの前にはしっかり手洗い・うがいをしましょう。

♪ ごはんの前には手を洗おう ♪

家の中や外には、目に見えないたくさんの細菌やウイルスがいます。一見きれいに見える私たちの手には、その細菌やウイルスなどがたくさん付着している可能性があります。こまめに手洗いをする事は、いろいろな感染症から私たちを守ることに繋がります。特に食事の前の手洗いは、とても大切です。

「しっかり手洗い・うがいで元気！」を合言葉に、正しい手洗いの仕方をおぼえて、習慣にしましょう。

さあ、みんなで手をあらおう!!



ゴールデンウィークにお家でぜひお子さまと一緒にクッキングを楽しんでみませんか?

かんたんクッキングレシピ



【シュガーパイ】

《ざいりょう》 たったこれだけ!

冷凍パイシート 1枚 グラニュー糖 10g

《つくりかた》

- ① 冷凍パイシートを常温に戻し、お好みの細さにカットする。
- ② 上からグラニュー糖をふりかける。
- ③ パイシートを両端から中央に向かって左右対称に折りたたむ。
- ④ 鉄板にオープンシートを敷き、170℃に予熱したオーブンで15~20分焼く。

★ポイント

生地は膨らみますので、ぴったりきつめに巻いてください!

ステック状に切った生地にグラニュー糖をまぶして焼くだけでも美味しいです♡

