



# 給食だより



R6年度 第2号 (6月) 下鳥羽こども園 601-3963

## < 子どもの発達に合わせた食器を知ろう！ >

園では子どもたちに合わせた食器選びを心がけています。和食の基本である「1汁2菜」を基本とした給食でそれぞれの用途で使いやすい食器を使用し、年齢に合わせた食器を使用しています。今回は、幼児の実際に園で使用している食器を紹介します！今回は、幼児の実際に園で使用している食器を紹介します！次回は乳児の食器・食具を予定しています。お楽しみに。



### 幼児

持ちやすい  
安定する  
大きさ



茶碗

両手で  
つつむように  
持てる大きさ

汁碗

### 3・4才児

少量の野菜でも  
食べきれる大きさ



小皿  
(副菜)

少し立ち上がりがある  
ので、  
ちょっとの汁気のある  
ものでも  
こぼれない



白皿  
(主菜)

### 5才児

白皿  
(副菜)

白皿  
(主菜)

5才児は3・4才児と比べ、  
食べる量も増えてきます。  
主菜はたんぱく質を主とするおかずなので、  
たくさん食べてもらいたいものです。  
主菜皿は副菜皿より一回り大きい  
お皿を使用しています。

## < 食中毒に注意しましょう！ >

気温や湿度が上がり、ムシムシ、ジメジメしてくる季節となりました。カビやバイ菌が、活発に動く季節で、食べ物が傷みやすくなり、食中毒が起こりやすくなります。また、体調も崩しやすくなるので健康管理にも注意しましょう！

### 食中毒予防の三原則

手洗い



食事前やトイレの後、調理するときなどは必ず石鹸で手を洗いましょう

食品の取り扱い



野菜や肉など新鮮なものを選び、購入後は早めに食べるようにしましょう

調理作業



加熱料理はよく火を通して食べるようにしましょう

