

# 食育だより

令和6年 2月22日  
幼保連携型認定こども園  
大関保育園

寒さの中にも春の気配を感じる頃となりました。3月は1年の締めくくりの月です。進学・進級と新しい生活に備え、子どもたちの心と身体の成長を家族みんなで話しましょう。

## 冬に多い食中毒 ノロウイルス にご注意を！

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、1年を通して発症していますが、特に低温乾燥を好む冬季に流行します。ノロウイルスは、手や指、食品などを介して口などに入ることによって感染します。嘔吐や下痢、腹痛などを起こし、子どもが感染すると重症化することもあります。

### <食中毒予防のポイント>

1. 細菌を付けない（清潔・洗浄）
2. 細菌を増やさない（迅速・冷却）
3. 細菌をやっつける（加熱・殺菌）

## 3月3日（日） ひな祭り

『桃の節句』ともいわれ、女の子が美しく成長し、末永く幸せになれるように祈り願う行事です♡ ひな人形を飾り、桃の花、ひしもち、ひなあられ、白酒などを供えます。



## ～1年間の食事を振り返りましょう～

この1年を通して、どれだけ旬の食材を味わえたでしょうか？春は春キャベツ、夏はナスやピーマン、秋はさんまやさつまいも、冬は白菜に大根…園で収穫したものもあります。旬の味を知ることで、それぞれの食材が持つおいしさを伝えていけたらと思います。ご家庭でも1年間の食事を振り返ってみましょう。