



2026 年度
相愛ひめぎ保育園
(山崎・田中・西田)

毎日使う水筒、おしぼりいれ、お弁当箱、カビに気を付けて △

気温や湿度が高いこの季節、特に気を付けたいのが「衛生管理」です。子ども達が毎日口にする水筒は、一見きれいに見えても、実は目に見えない雑菌やカビが繁殖しやすい形状です。お弁当の蓋のパッキンやおしぼり入れも使用後は毎回しっかり洗って、定期的に消毒をしましょう(*^-^*)



×やってしまいがちな「NG」なお手入れ××

NGX：《ハイター》や《カビキラー》などの塩素系漂白剤を使うと錆びや穴あきの原因になったり、保湿保冷機能を壊したりする原因になります。ステンレス製の水筒がカビ臭いと感じたらオキシクリーンや重曹を使用して除去してくださいね。プラスチック製の水筒には、塩素系漂白剤を使用することができますよ♪

NGX：「食洗器対応」と書かれていない水筒を食洗器にいと、部品が変形したり、塗装がはがれて傷がつき、そこから雑菌が繁殖しやすくなります。



「とうもろこしの皮むきに挑戦！」

6月に旬の夏野菜「とうもろこし」の皮むきをきくぐみさんがしました！とうもろこしについて子どもたちに聞いてみるとMちゃんが「ポップコーンになるよ！」と教えてくれました♪いざ皮をむき始めると、においを嗅いで「いいにおーい！」固い皮を一生懸命引っ張っている子や、ひげを指でなぞる子など夢中で取り組んでいました。黄色い粒が見えてくると「見えたー！」「きれいに並んでるー！」とあちこちから大歓声があがりました！3時のおやつでも「あまーい」と大好評でした♪



6月のおすすめレシピ 「豆腐ドーナツ」

〈材料 作りやすい分量〉

- ・ホットケーキ MIX 150g
- ・豆腐 150g
- ・砂糖 10g
- ・白ごま 6g



〈作り方〉

- ① ボールに豆腐を入れ、なめらかになったら豆腐、砂糖、白ごまをよく混ぜる。
- ② 好きな形に整え、180℃の油できつね色になるまで揚げたら完成♪

