

給食だより

白岡(西・高岩・千駄野)保育園
令和5年6月発行



じりじりと真夏のような太陽が出るかと思えば、肌寒く冷たい雨の日も……。6月の天気は気まぐれですね。
これから来る梅雨の時期は、食中毒の要因となる菌が増えやすい季節です。食中毒を防ぐには、食品の適切な管理と、手洗い・うがいを引き続き行い、毎日の健康管理を心がけましょう。

ご家庭でできる食中毒予防



厚生労働省では、食中毒菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」を食中毒予防の3原則として掲げています。ご家庭でもすぐにできるので、ぜひご参考にしてみてください。

冷蔵や冷凍等の温度管理の必要な食品の購入は、買い物の最後にし、購入したら早めに帰るようにしましょう。



冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。



調理前には必ず手を洗いましょう。

生の肉、魚、卵を取り扱った後は、再度手を洗いましょう。



加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。

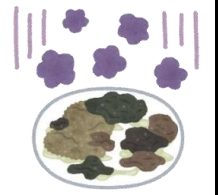


加熱は十分に、目安は中心部分の温度が75度以上

調理したものは、なるべく早めに食べ、残ったものは冷蔵庫で保管し早めに食べましょう。



ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。口に入れるのは、やめましょう。



食育レポート



さくら組さんで行った食育指導の様子をご紹介します。

5月のテーマは『上手な手洗い』ブラックライトと蛍光塗料を用いた手洗いキットを使用し、上手に手洗いができているか確認しました。いつも通り手洗いをし箱を除くと、汚れが青白く光っていました…

6つのポーズの手洗いをみんなで練習し、もう一度手洗いをしました。2回目の手洗い後のチェックでは、みんなきれいになっていました。



6つのポーズでしっかりあらおう

