

給食 だより

2006年



あおぞら第2保育園 給食室



6月になると、もうすぐやってくるのが梅雨です！梅雨の時期から流行し始めるのが「**食中毒**」！食中毒は1年中発生しますが、梅雨の始まりのこの時期から、暑さが残る9月まで多く発生します。特に7月・8月は年間で食中毒発生のピーク時期を迎えます。高温多湿の気候で食べ物が痛みやすくなり、同時に暑さで人間の抵抗力が落ちてしまうことが原因と考えられているんです！



《今月のテーマ》 食中毒予防への道！



食べ物をおいしく食べることも大切ですが、安全に食べることも大切です！これから増え始める食中毒に気をつけてほしい3原則をご紹介します！

細菌をつけない



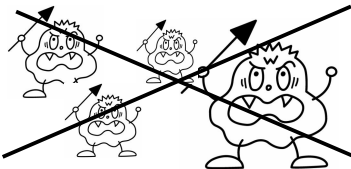
外出後の手洗い・うがいはしっかりと！

調理前は必ず手洗いをする！

調理中に肉・魚・卵を扱った時は、次の調理に移る前に石鹸でよく手洗いを！

包丁やまな板の調理器具もこまめに洗う！

細菌をふやさない



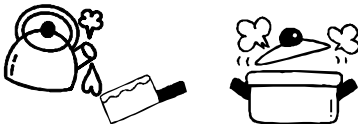
調理したものはすぐに食べる！

購入した冷凍食品・生鮮食品は速やかに冷凍庫・冷蔵庫へ入れる！

食品内の病原菌は、一般に8 以下では増えることができません。

15 で少しずつ増え始めて、25 以上では急速に増えます。

細菌をやっつける



包丁・まな板などの調理器具やふきんなどを熱湯消毒する！

食品の中まで、しっかりと火が通るように加熱する！

食中毒が特に心配に梅雨の時期！幼い子どもたちほど症状が重くなります。おうちの台所でも食中毒の予防はしっかりと行なって下さい！