

いただきます～す!!

梅雨の季節がやってきました。

じめじめとした日が続き、寒暖差も激しくなるため体調を崩しやすくなります。また、湿度も上がり食中毒の発生も心配されます。毎日を元気に過ごすためにも、体調・衛生管理には十分に気を付けましょう！



6月行事食「ケロケロランチ」

幼児さんのみ、ロールパンを使ってカエルサンドにしました！



- * ロールパン
- * コールスローサラダ
- * きゅうりちくわ
- * ポークビーンズ
- * コンソメスープ



食中毒菌は石鹸を使った手洗いや十分な加熱によって、多くの菌を死滅させることができます。日頃の食事を見直し食中毒を防ぎましょう！

食中毒予防のポイント



[食品の購入]

- ・肉汁、魚等の水漏れが他の野菜などにかからないようにする
- ・温度管理の必要な食品の購入は買い物の最後にする

[家庭での保存]

- ・冷凍や冷蔵の必要な食品はすぐに冷蔵庫に入れる
- ・肉、魚、卵などの食品を扱う前後は手指を洗う

[調理]

- ・生肉、生魚を使用した包丁、まな板は野菜や調理済みの食品には使用しない
- ・解凍をする時は冷蔵庫や電子レンジで行い、使用する分のみ解凍する
一度、解凍したものを再び冷凍するのは危険です！

[食事]

- ・石鹸を使い、しっかりと手を洗う
- ・調理後の食品を長時間、室温に放置しないようにする

[残った食品]

- ・残った食品等は清潔な保存容器に入れ冷蔵庫で保存する
- ・温め直すときも十分に加熱し、少しでも怪しいと思ったら食べずに捨てる

いつもより、もう少し、意識して気をつけるようにしてみてください！