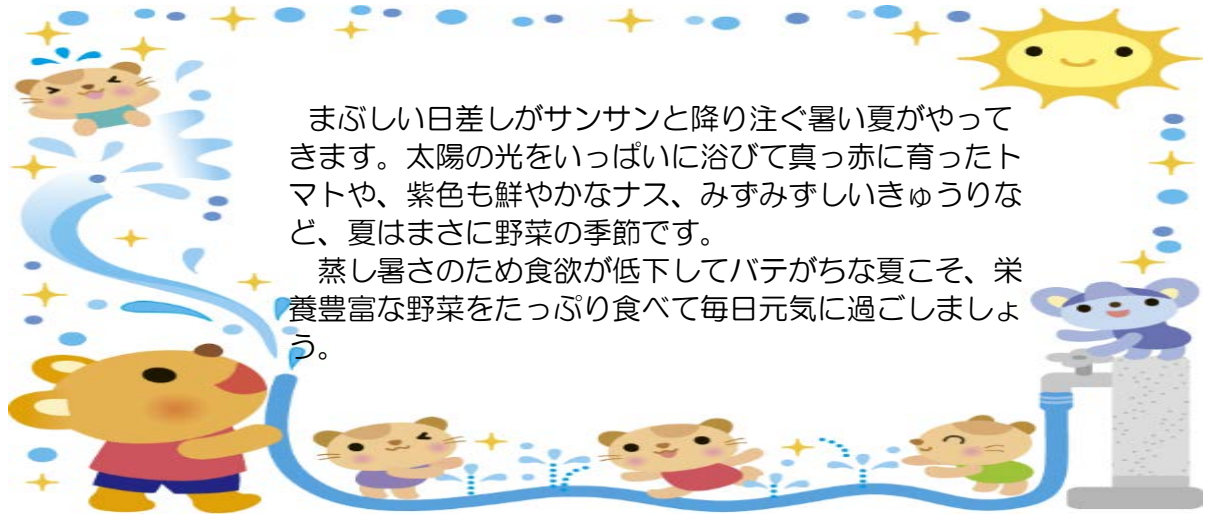


7月 給食だより

平成27年 7月1日 発行
大戸報徳保育園
第 4号



まぶしい日差しがサンサンと降り注ぐ暑い夏がやってきます。太陽の光をいっぱい浴びて真っ赤に育ったトマトや、紫色も鮮やかなナス、みずみずしいきゅうりなど、夏はまさに野菜の季節です。

蒸し暑さのため食欲が低下してバテがちな夏こそ、栄養豊富な野菜をたっぷり食べて毎日元気に過ごしましょう。



食中毒に注意！！



はじめしたこの時期になると、細菌が繁殖したり、食べ物の傷みが早くなります。家庭では、まな板などこまめに洗浄したり、子どもたちのお弁当や箸箱入れを清潔に保ちましょう。

食中毒を防ぐには手洗いはもちろんのこと、調理器具や衛生管理など身近なところから取り組むよう心掛けましょう。



食中毒の 予防するには？



ここにも注意が必要

夏は気温や湿度もたかいので、数時間食べ物を出しておくともすぐに傷み、腐敗してしまいます。

食卓後のことはもちろんのこと、買い物でも同様です。買ってきたものはすぐに冷蔵庫等にしまい、夏はできるだけ買い置きなどしないよう心がけましょう。

食中毒の基本は手洗いです。きれいに見える手や指にも食中毒菌は潜んでいます。必要以上に神経質になることはありませんが、せっけんをつけて、爪や指の間、手のひら、手首などをしっかり洗いましょう。

洗った後は、乾いた清潔なタオルやハンカチで拭くようにしましょう。



今月の給食目標

衛生面に

注意しましょう！

