

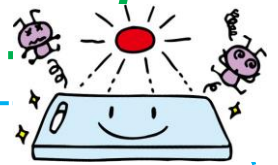
給食だより

令和6年8月号 東保育園



食中毒とは？

食中毒は細菌やウイルス、毒素が食品と一緒に体内に侵入し、腹痛、下痢、発熱などの症状を起こすことをいいます。乳幼児は抵抗力が弱く、重症化することもあります。食中毒の主な原因となる細菌は“じめじめ”した梅雨や気温の高い夏に増殖しやすいので、この時期は特に注意が必要です。味、匂いに変化はなく、気づかずに食べてしまった…ということもあるので、きちんと予防し食中毒を起こさないように注意しましょう。



家庭での食中毒対策

出来ることから見直してみましょう。

- ① 食品は新鮮なものを選ぶ。
- ② 肉や魚は汁がもれないよう、購入時に個別にビニール袋に入れ、冷蔵庫に入れる。
- ③ 冷凍食品は常温での解凍は避け、電子レンジや冷蔵庫で解凍をする。
- ④ まな板と包丁は「生肉・加熱用鮮魚など加熱する食材用」と、「サラダ用野菜や調理済み食品など加熱しないで食べる食材」の2つを用意する
- ⑤ 電子レンジを使用するときは均一に加熱する。

メニュー紹介

誕生会メニュー



洋風ごはん・煮込みハンバーグ・ブロッコリー和風和え・オレンジ・ショートケーキ・牛乳

土曜日メニュー



醤油ラーメン

大人気のメニューです。

野菜に触れる体験



とうもろこしの香りをかいだり、ひげを自分のひげに見立てたり…楽しく触れて午後のおやつでおいしくいただきました。

おやつを紹介します



みそおにぎり

おにぎりに作った甘みそを塗りオープンで焼き上げました。焼いたみその香りが食欲をそそります。



あんパンダ

プレーンとココア生地にこしあんを包み、耳・目をつけて、パンダの顔に焼き上げました。