

給食だより

令和7年6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、嘔吐、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“ジメジメ”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注意しましょう。

= 食中毒の予防法 =

- ・細菌をつけない 必ず手を洗う。調理前だけでなく、生肉を触ったあとなどもこまめに洗う。
生で食べる野菜などに、生肉や生魚が付着しないようにする。
- ・生鮮食品や残った食品はすぐ冷蔵庫へ 日の当たる場所や常温での保存はNGです。
清潔な容器やラップを使って冷蔵保存する。
- ・加熱・消毒・殺菌 ほとんどの菌が加熱すると死滅するため、必ず加熱して食べる。ふきんや湯や漂白剤を使用して消毒・殺菌する。



おやつを紹介



「コーンパン」

コーンを包み、マヨネーズを絞り焼き上げました

「うさぎあんパン」

うさぎのかたちをしたあんパンを作りました



お昼ご飯を紹介



「そぼろ丼」

下味をつけて炊いたご飯の上に鳥そぼろと卵そぼろのをせました

土曜日メニューの紹介です

「きつねうどん」

甘く煮た油揚げをのせました



5歳児の人参の皮むきの様子です



みんな真剣な表情で取り組んでいます！

何のメニューに使われるのかな？

お遊戯室で、お誕生会後の会食

