

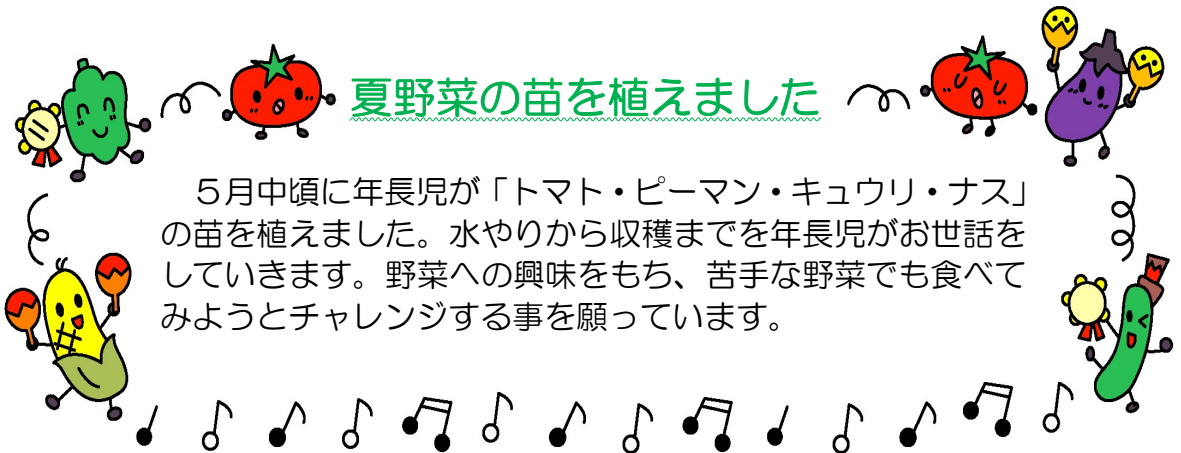


給食だより 6月号

令和6年6月1日
小倉社会事業協会
城野保育園

雨の季節になり蒸し暑い日が増えてきました。気温と湿度が上がることで食欲が落ちやすくなり、脱水症状になることもあるので注意が必要です。元気な一日をすごせるよう、食事をするようにしましょう。

また、この時期は食中毒が起きやすくなりますので、日頃から衛生管理に気をつけて、安心安全な給食を作るように心掛けています。



夏野菜の苗を植えました

5月中旬に年長児が「トマト・ピーマン・キュウリ・ナス」の苗を植えました。水やりから収穫までを年長児がお世話をしていきます。野菜への興味をもち、苦手な野菜でも食べてみようかとチャレンジする事を願っています。

☆食中毒を予防する3つのポイント

① 細菌をつけない！

- ・調理時は手洗い、消毒をしましょう。
- ・ツメは短く切りましょう。
- ・食品や食器はよく洗浄して、清潔にしましょう。



② 細菌を増やさない！

- ・調理後は放置せずすぐに食べましょう。
- ・保存する場合はよく冷まして冷蔵・冷凍保存しましょう。



③ 細菌をやっつける！

- ・しっかりと加熱して、殺菌しましょう。
- ・調理器具などの頑固な汚れは次亜塩素系(キッチンハイター等)につけて殺菌しましょう。

