



給食だより6月号

令和7年6月1日
小倉社会事業協会
城野保育園

雨の季節が近づいてきました。子ども達は、気温と湿度が上がることで食欲が落ちやすくなり、脱水症状になる事もあるので注意が必要です。朝は水分と朝ごはんを食べて、元気な一日が過ごせるようにしましょう。

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

食中毒の予防法

●細菌をつけない

必ず手洗い。調理前だけでなく、生肉を触ったあとなどもこまめに！生の肉や魚の菌が、生野菜などに付着しないようにする。

●生鮮食品や残った食品はすぐに冷蔵庫（冷凍庫）へ

日の当たる場所や常温での保存はNG。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。特に肉や魚は十分に。残った食品も再加熱する。ふきんや調理器具は、熱湯や漂白剤を使用して消毒・殺菌する。

夏野菜を植えました

5月にらいおん組が、「トマト、きゅうり、オクラ、スイカ」の苗を植えました。「美味しい野菜が出来ますように」と願いを込めて水やりや草取りなどのお世話をしながら、成長する様子を一緒に観察していきます。「スイカ」は、子ども達たったの希望です。たくさん収穫できるのを楽しみにしています。

