

6月給食だより

梅雨はジメジメとして食中毒菌が繁殖しやすい季節です。給食室では手洗いなど衛生管理を強化し、安全な給食を提供できるよう心掛けています。ご家庭でも手洗いをしっかりとって食中毒を防ぎましょう。

2022年6月1日
北九州市小倉社会事業協会
おぐまの保育所



しっかり^か噛んで食べよう

ひと口30回以上かみましょう。よくかむと食べ物を飲み込みやすくなり、消化や吸収を助けます。また、口の中に食べ物が入っているときは、飲み物を口に入れないようにしましょう。お茶などで流し込むのではなく、よくかむことで細くなった食べ物を、しぜん^とと飲み込めるようにしましょう。



今月のレシピの拌三糸はジメジメした時期にはもってこいのメニューです。さっぱりした味で食べやすく、子ども達に人気です。ぜひご家庭でも作ってみてください♪



食中毒をふせぐには...

菌 **菌**

- 石けんできれいに洗った手で調理しましょう。
- 調理したものはすぐに食べましょう。
- 生（なま）で食べることは、なるべくやめましょう。
- 冷蔵庫は、つめこみすぎないように。
- ふきん、まな板、たわしは、いつも清潔に。

今月のレシピ

- ◆ 拌三糸
- ◆ 肉みそうどん