



7月 給食だより



令和5年7月1日 幼保連携型認定こども園 中央文化保育園

だんだんと日差しが強くなり、夏の訪れを感じるこの頃。

七夕祭りや外あそびなど子どもたちにとってはワクワクの夏ですが、6月から8月は気温や湿度が高くなり細菌の繁殖が活発となるため、食中毒発生のピークとなります。

正しい知識を身に付けて予防を心がけ、食中毒から身を守りましょう。

食中毒を予防しよう！

食中毒予防の3原則

菌をつけない (清潔・洗浄)

- ・生もの(生肉や生魚)と加熱した食品の箸を使い分ける。
- ・加熱しない食品と、生ものは離しておき、まな板は別にするか、その度、熱湯消毒して使用する。

菌を増やさない (迅速・冷却)

- ・買ったものはすぐに冷蔵庫へ入れる。

菌をやっつける (加熱・殺菌)

- ・食品をムラなく、しっかり加熱する。
(85℃以上で1分以上の加熱が目安)
- ・台所用殺菌剤などを使用し、調理器具を清潔に保つ。

食中毒の原因と対策

原因：手指の傷と不十分な手洗い・食材の洗浄

対策！

- 十分に手洗いをする。
- 傷がある手で直接食材に触らない。
- おにぎりを作るときは、使い捨て手袋やラップを使う。
- 食材はしっかり洗浄する。



原因：料理の長時間放置

対策！

- 調理した食品は早めに食べる。
- 保存する場合はすぐに冷却し、室温で放置しない。
- 冷蔵庫でも菌は増殖するため、冷蔵庫を過信しすぎない。
- 保存後に食べる際は、十分に再加熱する。

原因：生食や加熱不十分な肉・魚・卵

対策！

- 肉・魚・卵は中心まで十分に加熱する。
- 生ものを切ったまな板や包丁は、洗剤でよく洗い、熱湯をかける。
- 生ものを扱った後は手洗いをする。

うさぎ組 給食の様子



あむっ

もくもく



おいしいな！

