

給食だより

第2わかば幼稚園
あんず組

夏の暑さもそろそろ本番です。

給食では、旬の夏野菜を取り入れた栄養バランスのよい食事を提供していきます。水分補給を忘れず、しっかり食べて元気に過ごしましょう。



《家庭でできる食中毒予防～下処理・調理～》

- ◇タオルやふきんは清潔なものと交換しましょう。
- ◇こまめに手を洗いましょう。
- ◇生の肉や魚等の汁が、果物やサラダ等生で食べる物や調理から済んだ食品にかからないようにしましょう。
- ◇生の肉や魚を切った包丁やまな板は洗ってから熱湯にかけたのち、使うことが大切です。
- ◇冷凍食品等の解凍は冷蔵庫の中や電子レンジで行うとよいでしょう。

～食中毒を防ごう～

気温が高くなるこの季節には、食中毒に注意が必要です。食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温(20℃)で活発に増殖し始め、体温(35℃～40℃)ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります。正しい知識をもち、食中毒を予防しましょう。

★食中毒の三原則★

- 調理前に必ず手洗い(菌をつけない)
- 生鮮食品はすぐに冷蔵庫へ(増やさない)
- 食材を中心までよく加熱する。(やっつける)



毎月お弁当の
ご準備ありがとう
ございます♡
みんな喜んで
食べていましたよ♪

