



給食だより

5月28日発行



梅雨に入りました。この時期は雨の日が続き、蒸し暑い日が増えてくるので食中毒が発生しやすいです。安心安全な給食を提供できるよう、より心がけていきます。食事前の手洗いなど、身近の衛生管理にも気をつけて、給食を食べてくださいね！

◆◆◆6月は「食育月間」です◆◆◆



毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」と決められています。私たちの体をつくるのに欠かせない食事。この機会に日々の食生活を少し見直してみませんか??
「食育」と聞くと特別なことのように思ってしまうがちですが、おはしの持ち方やよく噛んで食べること、食前の手洗いなど日頃からできることから取り組んでみましょう!!

食中毒を予防しよう!

食中毒を予防する3つのポイント!



1. つかない

清潔・洗浄・手洗い

洗う・別々に使う・包む



2. 増やさない

低温管理・乾燥

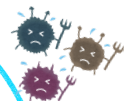
冷蔵・冷凍保存



3. やっつける

加熱・消毒

食材・器具の殺菌



気温が高くなり、湿度も増すこれからの季節は食中毒の発生が心配されます。
味、臭いに変化はなく、気づかずに食べてしまう・・・ということがあるので、注意しましょう。



手洗いは簡単でとても有効な予防法!



★せっけんを使って丁寧に手洗いする習慣をつけましょう
：洗う時間は20～30秒が目安です。

★洗った後は清潔なタオルやペーパーで拭きましょう
：タオルの共有はやめましょう。

★こまめに手を洗いましょう
：外出先からの帰宅時や調理の前後、食事の前、トイレの後など。