



給食室だよ



山階保育園

暖かい陽気が続き、過ごしやすい季節になりました。
天気の良い日には、顔を真っ赤にしながら、元気よく外遊びをしている子どもたちの姿を見て、こちらにも元気をもらっています。



食中毒を防ごう

暖かくなってくると、食中毒に注意が必要です。
食中毒を起こす主な原因は、『細菌』と『ウイルス』です。
3つの原則と、**6つのポイント**で食中毒を防ぎましょう。



3つの原則



つけない

手を洗う。
まな板や、包丁もきれいにする。



ふやさない

肉や魚などの生鮮食品は、購入後、
すぐに冷蔵庫に入れる。



やっつける

細菌やウイルスは、加熱によって
ほとんど死滅する。

6つのポイント

食品の購入…消費期限や賞味期限を確認する

家庭での保存…肉や魚などは、冷蔵庫や冷凍庫に保存する

下準備…調理前に石鹸で、ていねいに手を洗う。生肉や魚、卵を触ったら手を洗う

調理…肉や魚は十分に加熱する

食事…食べる前に手を洗う。作った料理は、長時間放置しない

残った食品…温め直すときも十分に加熱する。見た目やにおいがおかしいと思ったら、食べない



山階保育園には、Instagramのアカウントがあります!!
各クラスのクッキングの様子や
毎日の給食などをアップしています。
右側にある、QRコードを読み込んでいただくと
山階保育園のアカウントにいけますので、
ぜひフォローしてください。

