



7月 給食だより

2021年7月
所沢市立西所沢保育園

梅雨真ただ中。蒸し暑い日が続く、気温も湿度も高い日が続いています。食べ物が傷みやすくなる時期ですね。野菜がひどく傷んでしまった、ヌルヌルする、カビが生えてしまった、いやなおいがる…、という経験はありませんか？

夏場は特に細菌による食中毒が起こる可能性が高くなります。予防の3原則を実行して予防しましょう。

食中毒予防で大切なこと

① つけない

★料理前、食事前、トイレ・外出の後、動物に触れた後等、きれいに手を洗う。
※手の汚れを食品につけない。

★料理は、加熱しないで食べるものから作る。野菜や果物は、流水でよく洗う。

★使い捨て手袋を使用する。(ゆでた葉物野菜の水気をしぼる時、生の肉類に触る時など。)

★生の肉や魚が他の食材に触れないようにする。

② 増やさない

保管温度に気をつける！

★買い物時、保冷バックを利用する。

★生ものや作った料理はできるだけ早く食べる。すぐに食べない場合は、冷蔵庫に入れる。

★使いきれない食材は直接手で触れないように扱い、開封後は冷蔵庫で保管する。

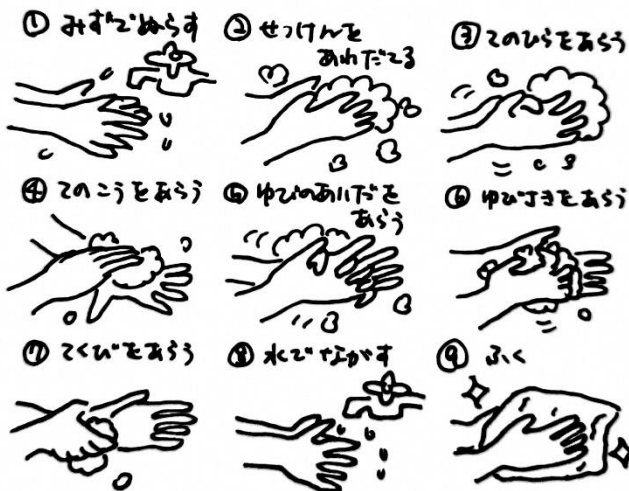
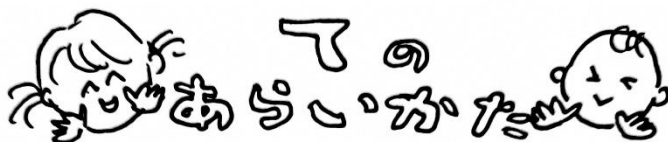
③ やっつける

しっかり加熱する

★加熱が必要な食品は、中心部までしっかりと加熱する(85°C90秒以上)

生焼けの場合は、電子レンジ等を使用して再度加熱する。

★生の肉や魚を切った包丁・まな板は、早めに洗剤を使ってきれいに洗い、漂白剤や熱湯で消毒をする。



洗い残しが多い部分です。気をつけて洗いましょう。

- ・指先
- ・指の間
- ・関節のシワ
- ・手首
- 他にも・・・



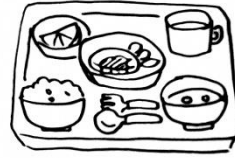
利き手や、手の甲に洗い残しが多くなりやすいです。

保育園の衛生管理は？

『大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)』に基づいて、衛生管理を行っています。一部ですがご紹介します。

鮮度・品温・異物等確認

安全な食材が確認します。



調理

和え物等の冷却温度、加熱料理はでき上がりの温度を測定。

下処理

野菜はよごれが少ないものから洗います。肉や魚は専用エプロン、使い捨て手袋を使用。

配食

使い捨て手袋やトング等を使用。調理済みの食品を切るときは専用の包丁・まな板を使用します。

☆手荒れや傷口があるときにも使い捨て手袋を着用しています。傷ついた手はばい菌が増えやすくなっています。ご家庭においても気をつけてくださいね。



栽培した野菜を食べました



4歳児クラスのきゅうり、3歳児クラスのなす・ピーマン・ミニトマトの収穫が始まっています。

3歳児クラスの初収穫は、なすとピーマン1つずつ。給食先生がみんなの前で、包丁で小さく切り、バターしょうゆで炒めてくれました。料理をしているところを見て、『いいにおい』、『もっと食べたかった!』と、苦手な子も食べられ好評でしたよ。4歳児クラスのきゅうりは、献立の和え物に加えたり、食べやすいナムルにしたりして楽しんでいきます。



～献立変更(変更後)～

- | | |
|---------------|---------------------------------|
| 3日(土) 午後のおやつ | <u>塩のおにぎり</u> <u>いちごゼリー</u> 牛乳 |
| 10日(土) 午後のおやつ | <u>塩昆布おにぎり</u> <u>ぶどうゼリー</u> 牛乳 |
| 12日(月) 午後のおやつ | <u>冷やしわかめうどん</u> 牛乳 |
| 15日(木) 午後のおやつ | <u>ヨーグルト</u> <u>野菜チップス</u> 牛乳 |

食材が傷みやすい時期になりました。
給食の見本は写真による掲示に変更させていただきます。

