



北白川いずみ保育園

だんだんと暑い日が続いています。5月でも夏日があり、今年の夏も暑くないそうですね。

そして今年もじめじめの梅雨がやってきます。

今年も冬から春にノロやロタなどのウイルスによる感染症が全国的に流行し、キッチンでの消毒も徹底してきました。これからの季節は細菌による食中毒が多くなります。気を緩めることなく食中毒予防を徹底していこうと思っています。

おうちでも子どもたちの手洗い、しっかり見てあげてくださいね。汚れの残りやすい指先や指の間、親指の周りなど親子でチェックしながら洗ってみてください。下痢などの症状がある場合はタオルの共有はやめて個別のタオルにするようにお願いします。



7~8日 キャベツさん お泊り保育です。

6日おやつ キャベツさんお泊り保育頑張ろうミートパンです。今年のかぶと三兄弟のミートパンです。どんなかぶと三兄弟ができるのか楽しみにしてください。

10日はキャベツさんお泊り保育頑張ったねパーティーで、焼きそばを作ります。クラスで目の前でホットプレートで作り、みんなで食べます。



20日はお弁当の日です。(ポテトさん・メキャベツさん)

暑い日ですのでお弁当は必ずその日の朝に作ったものをお願いします。

蓋は必ず冷めてからしてください。

生野菜やチーズなどは入れないようにしてください。

必ず加熱したものを入れるようにしてください。

デザートフルーツを入れる場合も少量をお願いします。

キャベツさん・レモンさん・カブラさん・トマトさんは給食があります。

カレーうどんとかぼちゃと刻み昆布煮です。



毎月の献立に新メニューが2つ登場します！

今月は「ささみともやしのサラダ」と「厚揚げのカレー煮」です。

おやつは「じゃが芋ココアケーキ」です。



25日はメキャベツさんパン作りをします。顔パンです。

パン生地を作り、発酵させ、好きな顔の形にします。自分たちで作った「顔パン」どんなのができるのか楽しみです。



食中毒予防

食中毒はその原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内に侵入することによって発生します。食中毒を起こる細菌は食品のにおいや味、形などに変化を起こすことはほとんどありません。においや見た目、味ではまったくわからないということです。

食中毒を防ぐためには、細菌などを食べ物に「つけない」食べ物に付着した細菌を「増やさない」「やっつける(殺菌する)」の3つが原則になります。

食中毒予防の注意点

- ・ 調理する前に、石鹸で手を洗いましょう。
- ・ 肉・魚・卵などを取り扱った後や、トイレや他の雑用の後も、こまめに石鹸で手を洗いましょう。
- ・ 肉や魚を切ったまな板や包丁は、洗剤で洗い、すすいだ後、熱湯をかけたり、塩素系の消毒薬で消毒しましょう。肉用・野菜用等のまな板・包丁等は使い分けるようにしてください。
- ・ 果物やサラダなど生で食べるものや、調理が済んだ食品に肉や魚などの汁が、触れないように注意しましょう。
- ・ 野菜はよく洗いましょう。
- ・ 食品の解凍は、冷蔵庫や電子レンジで行い、解凍・冷凍を繰り返すと食中毒菌が繁殖する場合がありますので、一度に使用する分だけ解凍しましょう。
- ・ しっかり加熱しましょう!!!

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、食材は加熱しましょう。特に肉料理は食材の中心まで十分に加熱することが大事です。

目安温度 食材の中心部75℃ 1分間

ノロウイルスの場合は85℃～90℃で90秒以上です。

そしてお買い物に行った時も冷蔵・冷凍食品は最後に購入し、できるだけ早くに帰り、冷蔵庫に入れるなども注意してくださいね。

また冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくと増殖するので、冷蔵庫を過信せずに、調理後は早めに食べるようにしてください。