



# キッチンだよ!

2020年6月号 北白川いずみ保育園

新型コロナウイルス感染症により生活が大きく変わりました。

まだまだ新型コロナウイルスとの戦いは続きそうです。

キッチンでもクッキングやお手伝いなどできなくなり、これから子どもたちと食をどう楽しんでいけるのか不安なこともたくさんありますが、クッキングもできるようになれば始めていきますし、できなくてもこの新生活の中で子どもたちと「食」をつなげていけることを新たに見つけていこうと思っています。



在宅勤務などで子どもたちのお休みのご協力ありがとうございました。

おうち時間どんな風に過ごされていましたか? おうち時間で楽しめたことなどあれば教えてください。「ご飯の準備いっぱい手伝ってもらったよ!」「こんなクッキングしたよ!」などどんなことでもいいのでおうち時間で楽しめたことなどあればご紹介ください。みんなで共有できるように保育園のホームページで発信していきたいと思っています。よろしくお願いします。

6月のお弁当の日もなくなりました。

楽しみにしている子どもたちも多いので残念なのですが...

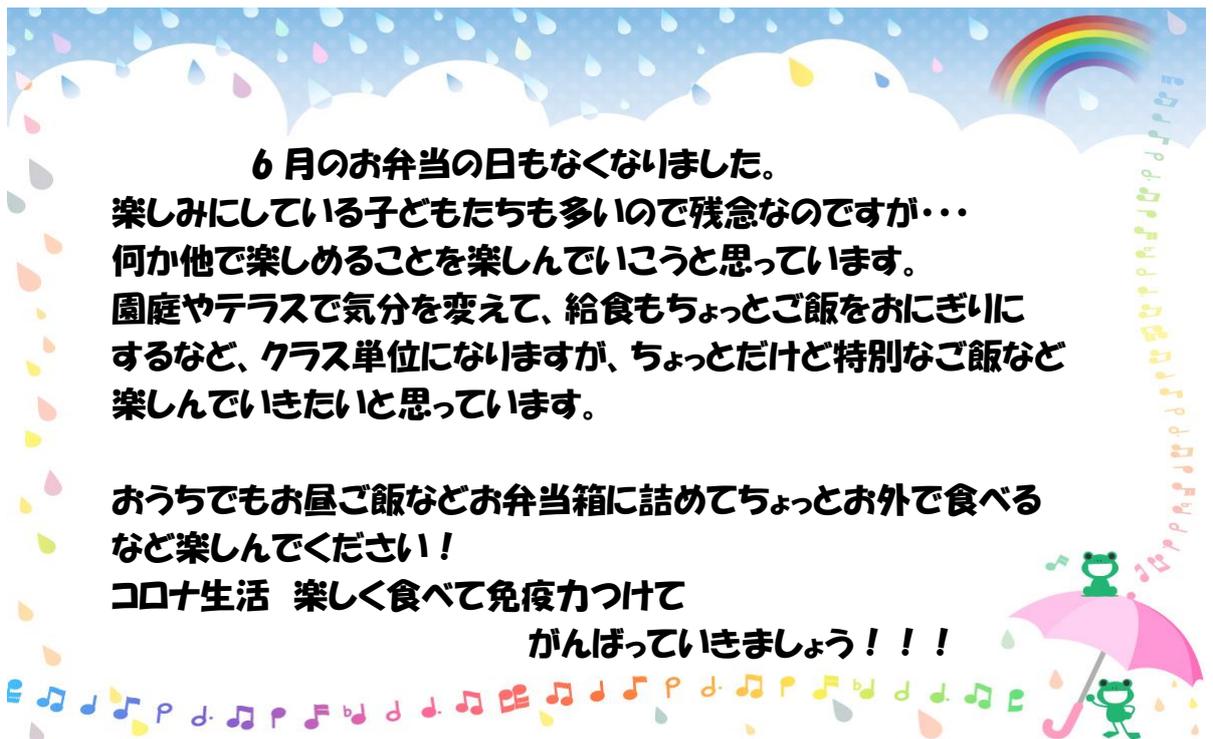
何か他で楽しめることを楽しんでいこうと思っています。

園庭やテラスで気分を変えて、給食もちょっとご飯をおにぎりにするなど、クラス単位になりますが、ちょっとだけ特別なご飯など楽しんでいきたいと思っています。

おうちでもお昼ご飯などお弁当箱に詰めてちょっとお外で食べるなど楽しんでください!

コロナ生活 楽しく食べて免疫カつけて

がんばっていきましょう!!!



## 食中毒にも注意！



新型コロナウイルス感染症で手洗いやうがいの習慣ができ、今年は食中毒も少なくなるのではないかな・・・と思ってしまうそうですが、持ち帰りや宅配になれていない飲食店が急速テイクアウトを始めています。準備不足で始められたテイクアウトは気をつける必要があります。

これから気温や湿度が上がり、食中毒が起こりやすい季節になります。店内の飲食と違い、持ち帰りは食べるまでの時間が長くなります。出来てから食べるまでの時間が長くなればなるだけ食中毒のリスクは高まります。スーパーなどのお惣菜など持ち帰るのが基本でやられているところは衛生管理の知識がしっかりとあり、管理された中で作られています。しかし今新型コロナウイルスの影響でテイクアウトを始めているところはその知識があまりないままに始められているところも多数あると言われています。

持ち帰る私たち自身もそれをわかったうえで持ち帰りをし、持ち帰ったものはすぐに食べる、またはすぐに冷蔵庫に入れるなど普段以上に気をつけましょう。

おうちごはんでもこれからの季節気をつけてくださいね。

### 食中毒予防の3原則

- ・ 菌をつけない！ **清潔**(手洗い・調理器具の消毒)  
まな板・包丁・ふきんなどの調理器具は使用の都度、洗浄・消毒し、乾燥させましょう。
- ・ 菌を増やさない！ **迅速**(調理後はすぐに食べる。)  
すぐに食べないものは冷蔵庫に入れ、低温で保存することが重要です。  
冷蔵庫から出したものは出しっぱなしにしないようにしましょう。
- ・ 菌をやっつける！ **温度管理**(加熱はしっかり中心まで加熱する)  
ほとんどの細菌やウイルスは加熱により死滅するのでしっかり加熱しましょう。  
加熱しても死滅しない細菌もあるので3原則でしっかり予防しましょう！



ホームページで献立表やおたより、ブログも載せています。  
5月は離乳食の懇談会がなくなったため、離乳食の進め方を写真で紹介しています。「献立」という分類の中に入っています。

よかったらホームページも見てくださいね。

