

給食だより

平成29年度6月

認定こども園

あけぼの幼稚園 NO.3

入園、進級から2ヶ月が過ぎて当初の緊張感も取れ、給食室にも元気よくきてくれるようになりました。

急に気温が上がり、朝夕の気温差も激しいので体調管理には気をつけて下さい。

食中毒に 注意しましょう

この時期メディアでも“食中毒”をよく取り上げています。

食中毒を引き起こす主な原因は「細菌」と「ウイルス」です。細菌が原因となる食中毒は夏場（6月～8月）に多く発生しています。

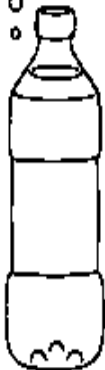
食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温（約20℃）で活発に増殖し始め、人間や動物の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります。また細菌の多くは湿気を好むため、気温が高くなり始め、湿度も高くなる梅雨時に食中毒が増え始めます。

適切な水分補給を

子どもはもとも体温が高く、汗っかき。カラダが小さいので夏は地面からの熱を大人よりも受けやすくなります。

汗をかいたままあそびに夢中になっていると、脱水症状を起こす原因にもなってしまうので、適切な水分補給を心がけましょう。

一度にたくさん冷たいものをとるようなことはせず、あそぶ前後や寝る前後など、汗をかく前後に分けてとるのがポイントです。



給食室での衛生管理

- ・出来上がりの中心温度が75℃1分以上になるまで加熱（魚85℃1分以上）
- ・使用した食器は手洗い→食器洗浄機→食器乾燥機で高温殺菌90℃1時間
- ・使い終わったまな板、ふきん、スポンジなど毎日ハイター（次亜塩素酸）につける。まな板、包丁は乾燥、殺菌庫に入れる
- ・片付け後、給食室の作業台や取っ手、機械、冷蔵、冷凍庫など全て拭き掃除（次亜塩素酸を500倍希釈（200ppm）で使用）
- ・傷がある場合は、絆創膏と手袋を着用（毎日健康調査実施）
- ・使用道具やエプロンは酸性電解水で消毒。帽子も2枚着用

6月21日（水）に

給食試食会があります☆

普段、子どもさん達が食べている給食、是非とも試食にいらして下さい。実際に使用している調味料などもご覧いただけます。

