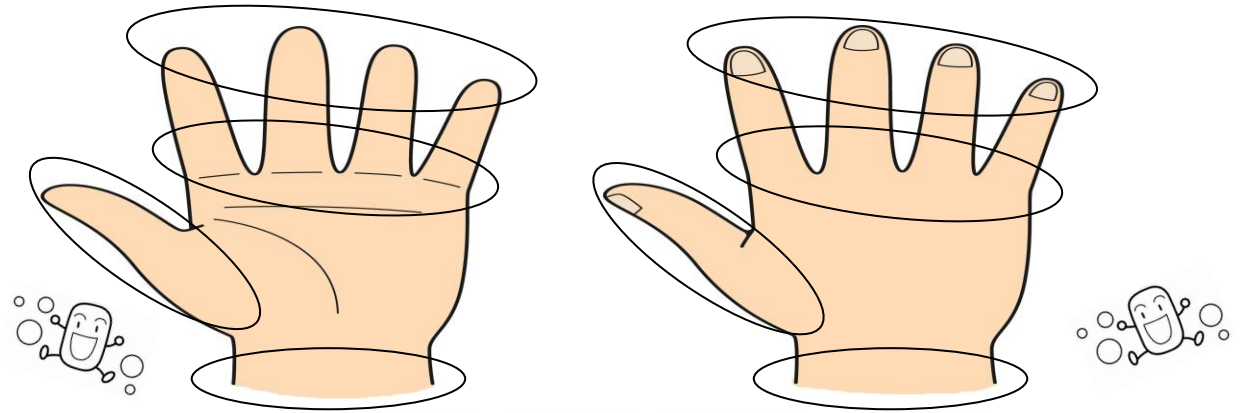


梅雨の季節を迎えました。

植物や農作物にとっては恵みの雨です。

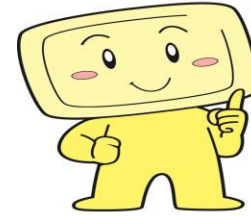
しかし、毎日降り続くこの時期は、じめじめとして、細菌の活動が活発になり、繁殖しやすいため、十分な注意が必要です。

食欲が落ちやすく体も疲れやすくなるため、日頃からバランスの良い食事を心がけ、身の回りを清潔に保って毎日元気に過ごしましょう。



食事の前にしっかり手をあらいましょう！

○がついているところは、特にあらい残しが多く汚れが残りやすいです。石けんを使って、しっかり手をあらうようにしましょう。




きれいなハンカチで
ふきましょう！




食中毒予防の三原則


1 菌を
つけない

《洗う》 ・手をよく洗う ・食材をよく洗う
《フタをする》 ・食材にフタをする
《器具を使い分ける》 ・生肉用、野菜用など
・肉、魚などは容器やビニール袋に入れ、他の食品に汁などがつかないように保存する

2 菌を
増やさない

《早めに食べる》 ・長時間室温に放置しない
《冷やす》
・温かく食べる料理は温かく(目安65℃以上)
・冷やして食べる料理は冷たく(目安10℃以下)

3 菌を
やっつける
(殺菌する)

《加熱》 ・中心温度75℃で1分間以上加熱
・熱の伝わりにくいものは、加熱ムラが起きないようにする
《器具の殺菌、消毒》

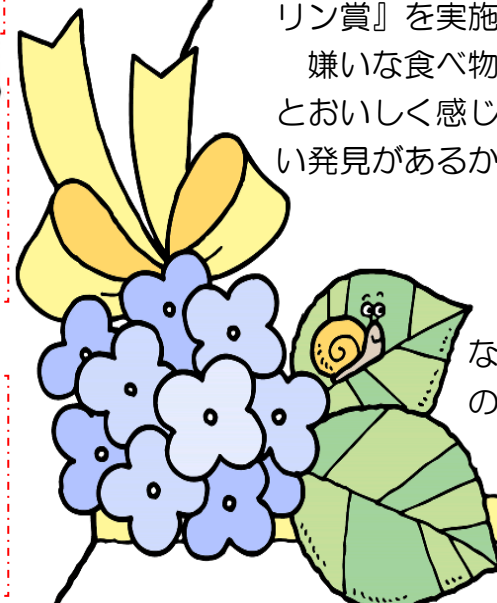


毎日の給食、残さずに感謝の気持ちをもって食べていますか。体の健康を考えて食べることや、給食を作ってください調理員さんに感謝しながら残滓を減らす取組として、『からっぽ大作戦』・『じょうずにかたづけピカリン賞』を実施しています。

嫌いな食べ物でも、先生やお友だちと一緒に食べると不思議とおいしく感じたり、思ったよりも食べることができたり、新しい発見があるかもしれません。

【保護者の皆様へ】

ご家庭におかれましても食べ物の大切さや、健やかな成長には食事の内容が重要であること、また、感謝の心などについて、時々、話題にさせていただけたら幸いです。よろしくお願いいたします。



からっぽ大作戦！ピカリン賞！