



給食だより



2025年 6月
脇田こども学園

気候もだんだん蒸し暑くなり、梅雨の季節がやってきます。
梅雨は、ジメジメ・蒸し蒸し・・・食欲が落ちてしまう子供たちも多いのではないのでしょうか。
健康管理には十分配慮し、体調を崩さないように気をつけましょう。
また、これからの時期は気温も高く、食中毒の起こりやすい季節に入ります。
保育園でも十分な衛生管理をし、子供たちに安全な給食を提供していきます。
ご家庭でも、食中毒予防の3原則に注意し、食事づくりをしてみてください。



《食中毒予防の3原則》



★清潔

- ①食中毒の原因菌をつけない！！
調理や食事の前、トイレの後は石鹸で
きれいに手を洗いましょう。

★迅速

- ②食中毒の原因菌を増やさない！！
新鮮な食材を選び、購入後は早めに使いきり
調理後は早めに食べましょう。

★加熱・冷却

- ③食中毒の菌を殺す
食品は十分加熱して食べましょう。
保存する場合は5℃以下で保存しましょう。

主な細菌性食中毒の種類



早くて食後4時間後から、激しい腹痛・下痢・吐き気・嘔吐などの症状が出ます。
食中毒の疑いのある時は、必ず病院を受診しましょう。

- ★サルモネラ・・・鶏卵・鶏卵食品・牛肉・レバ刺し・刺身などの食肉食品
に注意。
- ★腸炎ビブリオ菌・・・刺身・寿司など、魚介類の生食。
真水に弱いので、よく洗う。
- ★腸管出血性大腸菌O-157/O-111・・・潜伏期間が長く重症化しやすい。
少量の菌でも発症する。充分に加熱する。
- ★黄色ブドウ球菌・・・人の傷ついた手から感染。
絆創膏をした手からの感染もよくある。
よく手を洗う。