



令和7年7月1日
梨の花レインボールーム

ジメジメとした梅雨が明けると、子どもたちが大好きな夏の到来です。

夏の暑さを吹き飛ばすほど元気いっぱいの子どもたちですが、その暑さにより体の消化機能が低下し食欲不振に陥ることもあります。今月は暑いときでも食べやすいメニューを多く入れ、食材管理や衛生管理にもいっそう気をつけて給食作りをしていきます。

食中毒に気をつけましょう



暑い時期になると気温の上昇とともに食中毒の発生率もぐんと上がります。予防方法をご紹介しますので、ご家庭でも気をつけて調理するように心がけましょう。

～予防の3原則～

◆菌をつけない◆

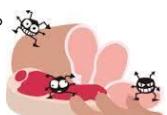
調理前や食事前は必ず、手洗いをしましょう。手のしわや爪の間は特に丁寧に石鹼を使って1分以上の手洗いを心がけましょう。

調理器具は煮沸消毒や塩素消毒をして安全な調理をしましょう。



◆菌を増やさない◆

作り終わったものはなるべく早く食べましょう。常温での放置はとても危険です。



◆菌を退治する◆

一番大切なことは加熱です。生肉や生魚はしっかりと中心まで加熱調理をしましょう。保育園では中心温度計を使用し85°C以上の加熱を確認してから提供しています。



今月の食育活動



給食目標

「時間を守って食事をしよう」

「なんでも食べよう」

7月 7日（月）七タメニュー

7月 23日（水）お誕生日メニュー

