

給食・食育だより

No. 3

平成28年6月1日

南日野保育園

季節の変わり目で体調のリズムを崩しやすい梅雨に入ります。

この時期からは、食中毒に注意が必要な季節です
食品に菌が増えてもなかなか気付きません、

- ① しっかり加熱
- ② できたらすぐに食べる
- ③ 冷蔵庫で保存する

など食品の保存には充分注意しましょう。

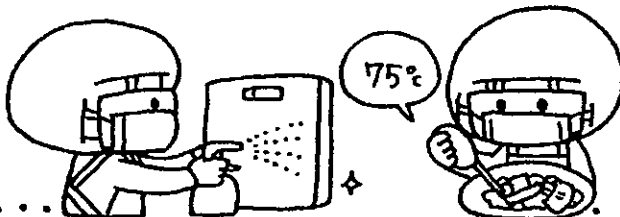


給食室では、安心安全な給食を食べてもらうために、食品の温度の管理を適正に行っています。

牛乳・10℃以下／バター、チーズ・15℃以下／生鮮野菜果物10℃前後／生鮮魚介類5℃以下で管理しています。

給食室での食中毒対策

- ① 清潔な服装・マスクをつけ、しっかり手洗いをし、アルコール消毒します。
- ② 野菜や果物は適切に洗浄
- ③ 果物やそれ以上加熱しない食品、調理済みの食品には手袋を使用します。
- ④ 食品は、加熱後、温度計で中心部の温度を測ります（75℃で1分以上）。
- ⑤ 調理器具や食器、ふきん、スポンジなどは熱湯、または次亜塩素酸ナトリウムで消毒します。
- ⑥ 包丁・まな板・器具等は用途別に分けて使用します。



[野菜の苗を植えました]

6月のお誕生日メニュー
キャベツシュウマイ
中華サラダ
中華スープ
フルーツ
ホットケーキ

きゅうり、ミニトマト、オクラ、インゲン、えだまめ、ミニかぼちゃさつまいもを育てています。大きくなったら収穫して、クッキングして食べるのが楽しみです。

