

給食だより

2020年6月配布

梅雨の時期を迎えましたね。気温が高くなり、湿度の多いこの時期は、食中毒が最も発生しやすいと言われております。ご家庭での食べ物の扱いはもちろん、テイクアウトした（調理済み）食べ物についても、下記の「食中毒予防3原則」を是非参考にして頂き、食中毒を防いで頂ければと思います。

食中毒予防の3原則



つけない!

洗う! 分ける!



魚・肉・卵をあつかうときは前後に必ず石けんで手洗いをします。

生の肉・魚を切った後のまな板、包丁は都度しっかり洗い、できれば消毒してから使いましょう。

*加熱済み食品や加熱せずに食べる生野菜を、生肉などをさわった手指や調理器具によって、汚染させないようにします。

ふやさない!

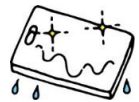
調理したら直ぐに食べる/低温で保存。

食品内の食中毒菌は一般に10℃以下では増殖のスピードが遅くなります。肉・魚などの生鮮食品は、購入後は冷蔵庫に入れ、早めに使い切るようにしましょう。

また、お惣菜やお弁当などの調理済みのものやご家庭で調理した食べ物は、すぐに食べるのが安全です。

やっつける!

消毒と加熱 食品を中心部まで十分に加熱することで食中毒菌をやっつける事ができます。また、使用したまな板や包丁・布巾などはこまめに洗い、熱湯消毒や塩素系の除菌剤などで定期的に消毒すると良いでしょう。



夏の収穫をお楽しみに!



今年は、ナス、きゅうり、ズッキーニ、トマト、オクラ、夏人参、ピーマンを植えました。



5月の太陽の光をたっぷり浴びて、すくすく大きく育っています。



玉島保育園のお友達と、一緒に収穫できる日が今からとっても待ち遠しいです。



「好き嫌い」が言える? 社会性を育てる食事の時間

食事の時間は、子どもとのスキンシップを最も自然に行える時間と考えています。「これは美味しい」「嫌い」「食べたい」「サクサクしてるね」といった子どもの素直な気持ちや表現を引き出し、大人がそれを丁寧に受け止める事は、子どもの社会性（マナー）を育てる上でとても重要です。

保育園や家庭で、自分の気持ち（主体性）を大切にされながら食事の時間を過ごした子どもは、食べる意欲も、おしゃべりも、食べ方も上手な子どもが多いです。「マナー」を「しつけ」として教育するのではなく、丁寧に応答をされながら食生活を送ることで、子どもの社会性（マナー）を育てたいものです。