



春らしい気候もあっという間に終わり、暑い夏が近づいてきていますね。  
梅雨の時期はじめじめと湿気が多く蒸し暑いため、食中毒が起こりやすいです。  
園でも衛生管理を徹底し、安心安全でおいしい給食の提供に努めていきます！

## ●食中毒ってなあに？

ウイルスや細菌など体にとって有害な物質を摂取してしまうことで下痢や嘔吐などの胃腸炎症状が起こります。何かあれば早めの病院受診を。



## ●こんな食品に注意！

生肉・生魚  
卵の殻  
室温で長時間放置されたカレー  
消費期限が切れた食品 など



## 食中毒の予防3原則

### ① 菌をつけない



- ・こまめな手洗い
- ・肉や魚と野菜とで調理器具を分ける（またはその都度器具を洗浄する）

### ② 菌を増やさない



- ・低温で保存する
- ・生鮮食品や総菜作り置きなどは早めに食べる

### ③ 菌をやっつける



- ・よく加熱する
- ・布巾や包丁、まな板などよく洗浄し、熱湯をかけるなどして殺菌する
- ・台所用殺菌剤なども有効

## ～野菜の赤ちゃんクイズ～



①

↓クイズのこたえ

↑△▽×◎◎◎◎◎◎◎◎◎◎



②



③

畑の作物はぐんぐんと成長しています！夏野菜の赤ちゃんたちが顔を出していました！

①②③がそれぞれ何の野菜なのかぜひ考えてみてください。おいしい野菜が収穫できますように…♪

じゃがいもの成長も順調です

