

# じんぐん



## 夏に向けて、 食中毒に注意しましょう

気温が上り蒸し暑くなる 6 月。この頃から食中毒の発生が多くなってきます。右の項目に気をつけて、夏の時期を乗り越えましょう！



### 懇談会試食会

6 月から 7 月初めまで懇談会試食があります。予定では

- 1 日 (木) ペんぎん 人参ごはん
- 7 日 (水) ひよこ あべかわマカロニ
- 15 日 (木) りす 鮭ごはん
- 20 日 (火) うさぎ かつおの竜田揚げ  
チャプチェ
- 7/4 (火) きりん 検討中

になっています。当日レシピも配布しますので、お子さんと一緒に試食を楽しんでいただければと思います。当日の試食提供にちょっと緊張気味の栄養士です。



### (菌を)つけない

生食用の食品と加熱用の食材を一緒にしない。

### 増やさない

調理したものはすぐに食べる。  
食べない時は冷蔵庫に入れる。

### やっつける

万が一菌が付いたり、増えていても加熱することで菌を死滅させることができます。  
しっかり火を通して調理しましょう。



## 保育所での食材の衛生は？

### すべて加熱しています

サラダ等、生で食べることができる野菜であっても、茹でて 90℃まで温度を上げて加熱しています。その後流水で冷やし冷蔵庫保存をして 20℃以下まで温度を下げます。ドレッシングや和えるしょうゆは野菜同様加熱し、その後温度を下げます。食べる時間を考え、和えて盛り付けをします。これからの時期、ポテトサラダのような加熱した後すぐに温度が下がりにくい食材は、みそ汁やカレー・煮物などには登場しますが、サラダとしては寒い時期まで出せない食材のため献立に登場することはないので、違う食材のサラダを出していきます。

