



きゅうしょくだより

社会福祉法人えどがわ
2025 6月号



あじさいが咲き始め、そろそろ梅雨の季節。
これから夏にかけて気温も湿度も高くなり、蒸し暑く過ごしにくい日が増えます。
この時期からは食中毒の発生が多くなります。よく手を洗い、いつでも清潔にしておきましょう。
しっかり食事、運動、そして睡眠を心がけ、元気に過ごしましょう。



おひさま保育園 給食キャッチフレーズが決まりました！

**食でつなげる豊かなころ おひさまスマイル
～いただきますを楽しみに～**

これからも、給食を通して様々な食体験ができ、「わくわく」してもらえる給食を提供します。
今年度は、さらに食育活動に力を入れるため、全園で活動用のスマックと帽子を揃えました。
子どもたちが「食」に親しみを持ち、食べる意欲に繋げるよう進めてまいります。



食中毒に気をつけよう！

食中毒は一年を通じて発生しますが、6月から9月にかけて最も多く発生する時期になります。
これは、高い気温と湿度のために食べ物が傷みやすくなる事と、暑さのために抵抗力が落ちてしまう事が
原因として考えられます。食中毒を予防するために…

<つけない>

- ①手を洗う②食材を洗う③調理器具を清潔に！

<増やさない>

- ①食材を適温な温度で保存する。



<やっつける> 殺菌

- ①肉や魚は中心までしっかり加熱する。

保育園では中心温度計を使用して85°C・1分以上の加熱を徹底しています。

- ②肉や魚、卵を使った後の調理器具は洗剤で洗ってからさらに熱湯をかけて殺菌することにより効果的です。

家庭での食中毒の発生は、症状が軽かったり、発症する人が1～2人の事が多いことから風邪や寝冷えと
思われがちで食中毒とは気づかず重症となる事もありますので気をつけましょう。
おなかが痛くて下痢が続いていたら、かかりつけの医師の診察を受けましょう。