

# 給食だより

社会福祉法人 雫石保育園 調理室 平成 30 年 7 月号

東北地方も梅雨入りし、雨の日が続き肌寒い日も多いですね。気温の変化で体調を崩さないよう気を付けていきましょう。



## 気をつけよう！夏に増える食中毒

高温多湿なるこれからの季節に気がかいなのが食中毒。子どもはまだ食中毒を引き起こす菌に対する抵抗力が十分でないので、衛生管理には大人の注意が欠かせません。

### <食中毒を防ぐポイント>

- ① 買い物をするときは賞味期限を確認する。
- ② 冷蔵庫などでなまものを保存するときは、ビニール袋などに入れ他の物と区別する。
- ③ 手洗いをしっかり行い、調理器具こまめに洗う。
- ④ 加熱調理が必要な食品は必ずひと煮立ちさせる。
- ⑤ 残った食材や料理は、早く冷えるように小分けにして保存する。



家庭でもちょっとした対策をすることで防ぐことができます。ぜひ実践してみてください。



## 7月7日 ~七夕の日~

七夕に食べる行事食といえば「そうめん」。由来は古く平安時代の書物に書かれていたそうです。書物には、七夕にそうめんを食べると大病にかからないと記してあります。暑さで食欲が落ちてきたころ、ツルツルと食べられるそうめんはぴったりです。卵や鶏肉、野菜も添えるとさらに良いですね。園でも7月7日にそうめんをすまし汁に入れて食べる予定です！



### <放射性物質測定結果>

東日本大震災以降、雫石町の給食施設では使用食材の放射能物質濃度測定を行っています。5月 雫石保育園使用食材 放射性物質は検出されませんでした。