



令和2年8月号 社会福祉法人 雫石保育園

今年は、例年の今時期に比べて曇りや雨の日が多い年ですね。これからさらに暑くなるにつれ、食中毒の発生も多くなってきます。食中毒を防ぐために正しい知識を持ち、実行していきましょう。



★家庭で防ぐ食中毒★

POINT① 購入

食材は鮮度の良いものを選びましょう。肉や魚は袋に分けて入れ、保冷剤などを使って上手に持ち帰りましょう。

POINT② 保存

食材は素早く冷蔵庫・冷凍庫に入れます。水分が出るような食材は袋に入れて保存します。中身は1割程度にして、冷気が全体に回るようにします。開けたらすぐ閉め、庫内の温度が上がらないように注意します。



POINT③ 下準備

手をしっかりと洗って、清潔な調理器具を使用します。肉や魚を切った包丁・まな板はその度にしっかりと洗浄します。野菜もよく洗い、生で食べる食材と加熱して食べる食材と一緒に置かないようにします。冷凍品を解凍して使用するときは、常温に置いて解凍せず、冷凍庫に入れて解凍するようにしましょう。

POINT④ 調理

調理前には必ず手を洗いましょう。台所は清潔に保ち、清潔な調理器具を使用します。加熱はしっかりと行い、肉や魚は中心までしっかり火を通します。

POINT⑤ 食事

食事前も必ず手を洗いましょう。調理後2時間以内に食べるようにしましょう。

POINT⑥ 残った料理

温かいものは、粗熱をとってから清潔な容器に保存します。早く温度が下がるように、小分けにしましょう。再加熱する場合は、しっかりと加熱してから食べましょう。



〈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性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。