



ぱくぱく通信 8月号

中木場保育園



せみの声が響き、いよいよ夏の到来です。暑い日が続く8月は「食品衛生月間」とされ、食中毒に注意する月間です。手洗いと食品の十分な加熱をし、食中毒にならないように過ごしましょう。

◆◆ 食中毒を防ごう！ ◆◆

夏場は気温が高く、湿度も高いので、食中毒が流行しやすい時期です。食中毒菌は、常温で湿気があるところを好むので、菌を繁殖させないためには、食品の管理や加熱調理をすることが重要になります。

<夏場に多い食中毒菌>

腸管出血性大腸菌(o-157)・カンピロバクター

生肉や加熱不十分な肉に多い。o-157に乳幼児がかかると重症化し、命に関わる危険がある。

サルモネラ菌

卵とその加工品や、生肉に多い。

黄色ブドウ球菌

ヒトの手指や皮膚、髪の毛に多く付着し、菌のついた手で食品を触ることで増殖する。
(おにぎり・サンドイッチ・お弁当など)

セレウス菌

チャーハンやピラフなどの焼飯類、焼きそばやスパゲティーなどの麺類に多い。

ウェルシュ菌

カレーやスープなどに多く、加熱しても消えない菌なため、作り置きをしない方が良い。

<食中毒予防の3原則>

- ★菌をつけない・・・手洗いをする。生食用の食品と加熱用の食品を一緒にしない。
- ★菌をふやさない・・・買った食品や調理済みの食品は、冷蔵庫や冷凍庫に入れて保管する。
常温に放置しない!
- ★菌をやっつける・・・十分な加熱をする。
(食品の中心温度が75℃で1分以上の加熱をする)

8月4日は「箸の日」

「箸」は日本の文化です。

正しく箸を使おう!という思いから、語呂合わせで制定されました。

保育園では、りす組の後半頃から箸を使って給食を食べます。お子さんは正しく箸を持っていますか?これを機に、箸の持ち方を再確認してみましょう。

