

給食だより 7月号

平成28年6月30日 認定子ども園一関南保育園

気をつけよう！夏に増える食中毒

食中毒予防6つのポイント

① 買い物・・・肉、魚、野菜の鮮度に注意して購入し、肉や魚の汁がもれないようにする。

② 保存・・・冷蔵庫につめすぎないように。冷蔵庫の温度は10℃以下に保つ。



③ 料理の下準備・・・魚、肉、卵を扱う時は前後に必ず石鹸で手を洗いし、切った後のまな板、包丁は熱湯消毒してから使う。



④ 調理・・・生で食べるものは流水でよく洗い、料理の加熱は十分にします。



⑤ 食事の時・・・食卓につく前に石鹸で手洗いする。



⑥ 後片づけ・・・食器類はよく洗い、ふきんは熱湯で5分以上煮る。あまった食品は冷蔵し、食べる時は十分加熱する。

