

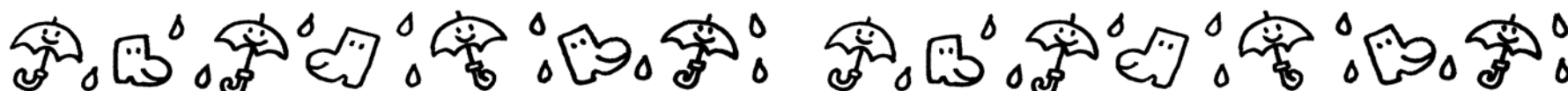


旬の食べ物も春から夏に移行していきます。

今後は、とうもろこし、えだまめ、アスパラ、ピーマン、なす、トマト、メロン、さくらんぼ、びわ、ぶどうなどの野菜や果物がおいしい時期を迎えます。

また魚屋さんのお話では、あじ、いわし、かつお、すずき、穴子などがお勧めだそうです。

今月もこれらの食材を使って、子どもたちが「おいしい！」と喜んでくれるような給食作りをしたいと思っています。



衛生面に注意しましょう！！

気温が上がり蒸し暑くなる梅雨の時期。この頃から食中毒の発生が多くなってきます。

食中毒を防ぐための3原則は（菌を）付けない・増やさない・死滅させることですが、最近は「持ち込まない」ことも大切といわれています。

（菌を）付けない

食材に菌を付けないこと。包丁やまな板は生食用と加熱用と必ず分けましょう。

増やさない

調理したものはすぐに食べましょう。やむなく時間を置く時は、冷蔵庫に入れるなど、菌が増えない様に注意しましょう。

死滅させる

もし、万が一菌がついたり、増えていても加熱することで菌を死滅させることができます。温め直しなどは中心までしっかり火を通しましょう。

保育園の給食室では、調理室入室時の手洗いを始めとして、食材搬入の際に持ち込まれる段ボール（雑菌が付着していたり、害虫の卵が付いているかもしれない）を室内に長時間放置しない様に心がけています。また人を介して食中毒をおこす菌もあるので、下痢をしている職員は調子室に入らない、食事の介助をしない、体調不良の子どもが使用した食器の洗浄は別にする等の配慮を心がけています。

