

# 食育だより

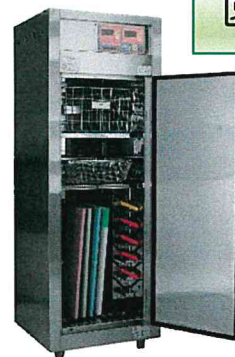
令和3年6月

蒸し暑い日が増えてきました。この季節は食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすい時期です。手洗いをしっかり行い、食品の取り扱いにも十分気を付けて元気に過ごしましょう！

## 家庭でできる食中毒対策

1. 手洗いをしっかりし、調理器具もこまめに洗う。
2. 買い物をするときは、消費期限を確認する。
3. 加熱調理が必要な食品は、必ずひと煮立ちさせる。
4. 冷蔵庫で生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。
5. 残った食材や料理は、早く冷えるように小分けして保存する。

## 園で行っている衛生管理



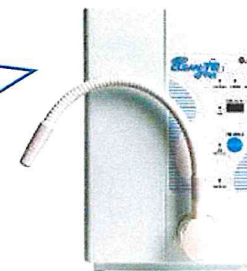
### 熱風消毒保管庫

85℃の設定で、すべての食器・調理器具を30分間の熱風消毒

### ハイクロソフト水生成装置

(次亜塩素酸水生成器)

高除菌力のある次亜塩素酸水を使用して、調理器具・食器・生もの提供食材の除菌



### 中心温度計

食品を調理加工した際に、中心まで火が通っているかを確認

### 紫外線殺菌庫 (哺乳瓶)

使用後の哺乳瓶を哺乳瓶用洗剤で洗浄後、殺菌庫で衛生的に保管



COCON 保育園では食育活動として5月『うどん麺づくり』

6月『とうもろこし皮むき体験』を実施しました。これからも様々な食材を見たり触れたり出来る機会を増やしていく予定です。またその食材がどんな食べ物に変化するかを感じられる活動を計画しています！