

食中毒に注意しましょう

高温多湿となるこの時期は、食中毒を起こす菌が繁殖しやすくなります。抵抗力が十分でない子どもたちから食中毒を防ぐポイントは、菌を「つけない」「増やさない」「殺菌する」ことです。調理の前や食べる前の手洗いを徹底すること、加熱調理が必要な場合は、十分に加熱をしましょう。また、冷やして食べる料理や保存する料理は、早く冷えるよう、金属製の容器等に小分け保存するなどの工夫をすることで、食中毒の予防になります。



Table with 10 columns: 日曜日, 献立名, 3時のおやつ, 黄の仲間, 赤の仲間, 緑の仲間, 献立名, 黄の仲間, 赤の仲間, 緑の仲間. Rows list daily menus from June 1st to June 30th.

てあらい びかひか しょくじのまえに れいぞうこ つめすぎ いれすぎ やめましょう