

# 6

# 給食だより



梅雨の時期は高温多湿の日が多く、食中毒の発生に特に注意をしなければならぬ時期です。さまざまな菌が発生し増殖しやすい環境となりますので、菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」が食中毒予防の三原則です。食品の購入から保管、調理、食べるまでの衛生管理が重要です。



## ジメジメ梅雨でも…



外遊びをする機会が減りがちなこの季節。カラダを動かすのが足りなくて少し食欲が落ちてしまう子がいるかもしれません。そんな時は、一緒にCooking！作る過程を体験することで、食べることに興味がわき食べ進めることができたり、お子様のアイデア料理が完成するかも。お皿の中身を華やかにするだけでも、いつもと違った食欲を見せてくれるかもしれません。



## しっかり手洗い 正しい手洗い

Withコロナに移行し、手洗いうがいが習慣化できているご家庭も多いと思います。気温と湿度が上がリ、食中毒予防の観点から引き続き正しい手洗いができるようにご家庭のサポートもよろしくお願い致します。幼少期に手洗いの重要性を理解することで、手洗いがしっかり身につきます。



## 手洗い効果



- 手洗いなしで約1,000,000個のウイルスが…
- 流水15秒手を流すと 約10,000個
  - 石鹸で10秒または30秒もみ洗い+流水15秒すすぎ 数100個
  - 石鹸で60秒もみ洗い+流水15秒すすぎ 数10個
  - 石鹸で10秒もみ洗い+流水で15秒すすぎ×2回 約数個
- 手洗いの仕方ですべて菌をグッと減らすことができます。

