

# 給食だより

たがみ台保育園 R6.8.24

8月1日～31日は「**食品衛生月間**」になっています。

気温の高い日は、食中毒の原因の細菌が繁殖しやすい時期です。  
そこで、この期間は特に食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図る為、厚生労働省では啓発をおこなっています。食中毒予防の3原則に加え、食中毒防止に取り組み、食の安全を守ること・衛生管理を徹底していきましょう。



## 食中毒とは??



食中毒は細菌やウイルス、毒素が食品と一緒に体内に侵入し、腹痛、下痢、嘔吐、発熱などの症状を起こすことをいいます。食中毒の主な原因となる細菌は気温の高い夏や湿度が高い日に増殖しやすくなります。味、匂いに変化はなく、気づかずに食べてしまった…ということもあるのできちんと予防し、食中毒を起こさないように注意しましょう。

### 食中毒予防三原則

- ①**菌をつけない!** 手や調理器具、材料をしっかり洗う。
- ②**菌を増やさない!** 調理したものはすぐ食べる。
- ③**菌をやっつける!** しっかり加熱する。

水筒にこんな汚れ  
ありませんか?



#### ○酸素系漂白剤を使った方法

・準備するもの・

酸素系漂白剤、たらいや桶

- ①水筒パーツを分解する。
- ②酸素系漂白剤をくわえたお湯をたらいに作る。  
(40℃のぬるま湯にお湯 500ml に小さじ 1 弱の酸素系漂白剤)
- ③蓋とパッキンを浸す。水筒本体は内部に注いで 30 分～1 時間放置。  
※水筒の本体は外側を付け置きしてしまうと、外側のラベルが剥がれ落ちてしまう。
- ④しっかり洗い流し乾燥させる。