



食中毒は通年発生しますが、細菌による食中毒は気温と湿度が高い梅雨から夏にかけて特に発生します。子どもは病原菌に対する抵抗力が弱いため、大人と同じ食事でも食中毒にかかりやすくなります。ご家庭でも衛生面に注意を払いながら調理をしましょう。

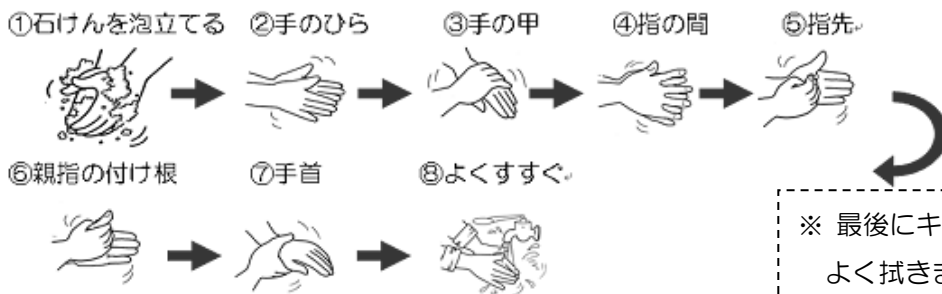
**食中毒予防の3原則**

食中毒予防の3原則は、菌やウィルスを『つけない・ふやさない・やっつける』です。ご家庭の調理でもちょっとした対策をすることで、食中毒を防ぐことができます。

<p><b>1 つけない!</b> ~手と調理器具は清潔に~</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●調理の前には、必ず石鹸で手を洗いましょう。</li> <li>●調理器具は汚れを落とし漂白剤などで定期的に消毒しましょう。</li> <li>●肉や魚は袋や容器に入れ、肉汁などが漏れないようにしましょう。</li> </ul>	<p><b>2 ふやさない!</b> ~食品は室温放置しない~</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●購入した食品や調理した食品は、冷蔵庫に入れましょう。</li> <li>●凍っている食品は、室温で解凍するのではなく、冷蔵庫内や電子レンジを使用しましょう。</li> <li>●調理した食品は、早めに食べましょう。</li> </ul>	<p><b>3 やっつける!</b> ~しっかり加熱~</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●調理する時は、中までしっかり加熱しましょう。</li> <li>●調理した食品を温めなおすときは、十分加熱しましょう。</li> <li>●野菜や果物など生で食べるものは、流水で十分洗いましょう。</li> </ul>
--	--	---

**基本は手洗い!**

食中毒予防の基本は手洗いです。石けんを泡立ててしっかりと手を洗うだけでも、食中毒は防ぐことができます。正しく手洗いをする習慣を心がけましょう。



※最後にキレイなタオルでよく拭きましょう。

(公社)日本食品衛生協会「衛生的な手洗い」より

**地産地消・食育のとくみ**

地産地消とは、「地域で生産されたものを、地域で消費する」という意味です。地域で育まれた旬の農林水産物を食べることは、新鮮でおいしく、健康によいという考えが基本にあり、環境にやさしく、地域との関係が深まるという利点があります。

本園では、地産地消の取り組みとして、愛知県産のお米を使用しています。地場野菜も旬ごとに取り入れ、園での地産地消を進めていく予定です。

本年度も健生の畑に、夏野菜を植えました。栽培・収穫体験を通して、野菜に興味を持ってもらえるよう、調理法を工夫し、子どもたちの成長と健康づくりに努めていきたいと思えます。