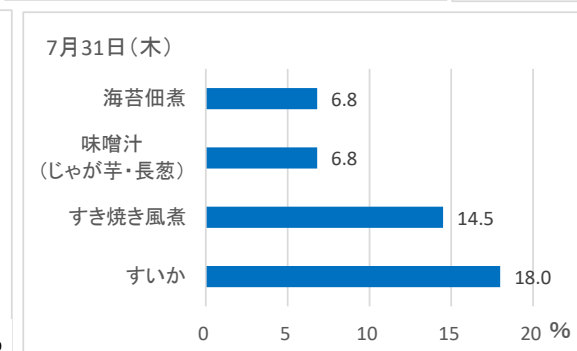
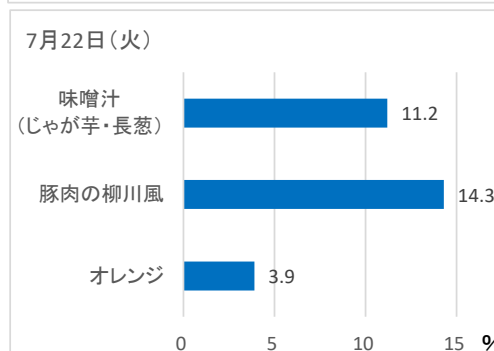
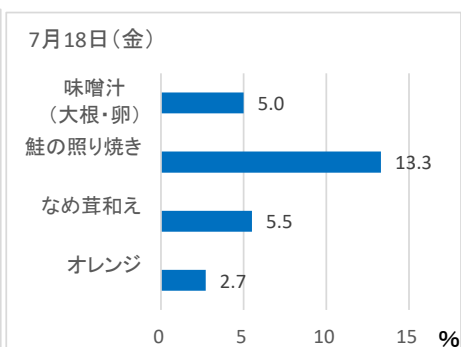
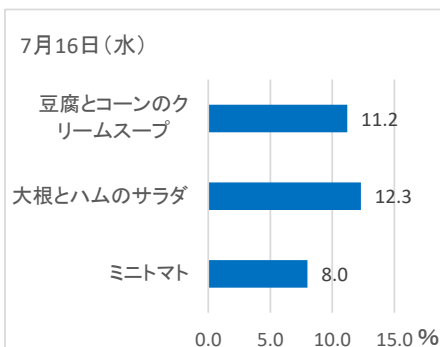
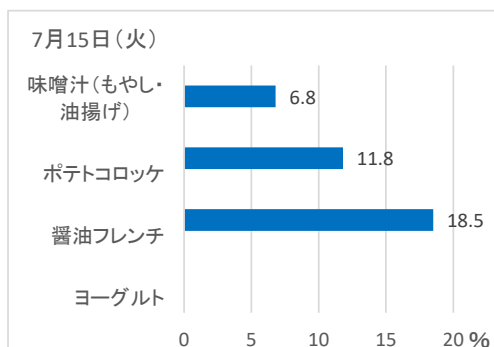




残食調査を実施しました

公立保育園の昼食で、7月15日から31日までの5日間で残食調査を行いました。
主食以外の献立について、3歳以上児の子どもたちがどのくらい食べているかを調べる
ため、給食室で献立ごとの残量を計測しました。公立保育園2園の平均の結果は次のと
おりです。

残食調査結果



一残食調査の結果より一

※昨年度7月の調査と比較して2園ともに残食量が多い結果となりました。

※「醤油フレンチ」や「大根とハムのサラダ」など野菜が多いメニューで比較的残食量が多かったようです。しかし、「なめ茸和え(ほうれん草・人参)」については、他の和え物と比べて味がしっかりしているからか、しっかりと食べてもらうことができました。また、夏の暑さも影響し「豚肉の柳川風」や「すき焼き風煮」などの煮物メニューで残食が多くみられました。豚肉、ごぼうなど咀嚼が必要な食材が多く使用されていたことも要因の一つと考えられます。

※今後も引き続き、必要な栄養価を満たしながら、子どもがおいしく楽しく食べられる給食の提供を心がけていきます。



まだまだ続く残暑に注意！ 食中毒予防できていますか？

食中毒は飲食店での食事だけでなく、家庭の食事でも発生します。
とくに暑い夏場は発生の危険が高まります。
日々の食事作りでも食中毒をしっかり予防しましょう！

知っていますか？「細菌性食中毒予防の3原則」

①細菌を食べ物に「つけない」

- ・「つけない」＝洗浄や消毒をしっかり行う
- ・調理前や盛り付け前にしっかり手を洗う
- ・まな板などの調理器具は、使用前や扱う食材が変わるタイミングで洗う

②食べ物に付着した細菌を「増やさない」

- ・「増やさない」＝低温保管が大切◎
- ・出来上がったらずくに食べる
- ・すぐに食べないものは素早く冷蔵や冷凍をする

③食べ物などに付着した細菌を「やっつける」

- ・「やっつける」＝しっかり加熱する
- ・温めなおすときも十分に再加熱する



意外と身近に危険はある？！

★身近な食品に関わる食中毒菌

○黄色ブドウ球菌

人の手や傷口に生息する黄色ブドウ球菌が作った毒素によって食中毒が起きる
夏に多いので注意！

- 原因となる食品：おにぎり・菓子類など（素手で扱う手作りの料理など）
- 症状：嘔吐や下痢
- 予防するには？
→おにぎりやサンドイッチを作る時はラップや使い捨て手袋を使用する

○ウェルシュ菌

特に肉や魚が持っていることが多い菌
食品中で大量に増えたウェルシュ菌が腸管内で作る毒素によって食中毒が起きる
室温で放置することで菌が増えやすい

- 原因となる食品：カレー・シチュー・煮物など
- 症状：腹痛や下痢
- 予防するには？
→鍋に入れたまま室温に放置せず、素早く保冷する

