

# 給食だより



アップルナースリー保育園

9月  
September



## ～食中毒について～



8月に入り、食中毒0-157発生のニュースが多く取り上げられています。感染経路として、菌に汚染された食品や、患者の便で汚染された手を介して起こります。0-157に限らず、食中毒は1年を通してみられ、乳幼児は抵抗力が弱く重症化する事もあります。

予防として、トイレ後や調理前、食事の前などこまめに手洗いを実施する事。加熱を十分行う事。残った料理で、常温放置したものや時間が経って少しでも危ないと思う場合は食べない。などがあげられます。

園では、新鮮な食材を選び、洗浄・消毒・加熱など細心の注意をはらい給食を提供しています。

ご家庭でも、予防対策をして食中毒を起こさないように注意しましょう。



## ～非常食について～



9月1日は防災の日です。

非常食には、水・米（アルファ米）・パン・缶詰・ビスケット・チョコレートなどがあげられます。

災害時など、子どもは環境の変化により精神的不安定になりやすいため、食べ慣れていない非常食だけでなく、食べられたお菓子を常備しておくことも大切です。

日常的に食べ慣れているお菓子を

賞味期限ごとに買い替え備えましょう。



## ～旬の果物・梨～

千葉県の本梨は、栽培面積・収穫量・産出額ともに全国順位では第1位となっています。千葉の梨は、8月から9月が旬の時期です。また、7月下旬から10月中旬まで、時期によって出回る梨の品種が替わるので、様々な味を楽しむことができます。

大玉で、上から見たとき果形が正円に見え張りがあるものが新鮮です。硬くてずっしり重い果実は、みずみずしくておいしい果実です。食べる1～2時間ほど前に冷蔵庫で冷やして食べるようにすると美味しく梨を食べる事ができます。