

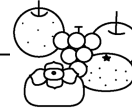
秋の味覚を味わいましょう！

そろそろ秋の深まりが感じられますね。収穫の秋、食欲の秋です。保育所でもいろいろな秋の味覚を取り入れていきます。



秋が旬の食材

- ・新米 ・きのこ類 ・さつまいも ・里いも ・にんじん
- ・ぶどう ・柿 ・くり ・さんま ・鮭 など



食中毒に注意しましょう！

肉類にはO157やカンピロバクターなど、食中毒の原因となる細菌が付着していることがあります。

肉類による食中毒は、肉の加熱不足や肉の生食、箸の使い分けの不備などが原因で起こっています。

次の点に注意して食事を楽しみましょう。

1. 肉類を調理する際は、手洗い、調理器具等の洗浄・消毒をしっかりとしましょう。（肉に触れた手や調理器具等を介して菌が他の食材を汚染することがあります。）
2. 肉類は、密封できる容器に入れて保管しましょう。（他の食品に接触しないようにしましょう。）
3. 肉を調理する箸と食べる箸は分けましょう。（箸を介して感染することがあります。）
4. 肉類は中までしっかり火を通しましょう。
5. 子どもや高齢者など、抵抗力の弱い方は、生食用の肉や十分加熱されていない肉類は食べないようにしましょう。



大阪府ホームページより

食事中の安全に気をつけましょう！

乳幼児は、奥歯がまだ生えておらず食べ物を噛んですりつぶすことができないため、食べ物をのどに詰まらせてしまうことがあります。食材選びや食事中的子どもの様子に十分気をつける必要があります。

◎注意が必要な食べ物

- 球形のもの プチトマト・乾いた豆類（ナッツなど）・うずらの卵
あめ玉やラムネ・球形の個装チーズ・ぶどう・さくらんぼ など
- 粘着性が高い食材 餅・白玉だんご など
- 固すぎる食材 いか
- なめらかなもの 一口タイプのミニカップゼリー

内閣府ホームページより



いつもふつうに食べている食材でも食事中的の事故につながる場合があります。特に注意が必要な食べ物については、ご家庭やお弁当持参の際にも細かく切るなどご配慮ください。