

食中毒に注意しましょう！

生の肉類には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、生の肉に触れる箸と食べる箸との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

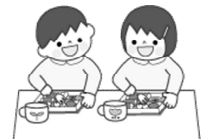
食事中の安全に気をつけましょう！

乳幼児は、奥歯がまだ生えていなかったり、生えていても、食べ物を噛んですりつぶすことがまだうまくできないこともあるため、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ことが必要です。

◎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・断面が丸のウィンナー・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。



今年も見てね。大きな魚

年に1度、さわら（鯖）の三枚おろしを子ども達の前で実演します。



さわらは、春・秋と年に二度旬をむかえ、成長とともに名前を変える出世魚です。ビタミン類が豊富で、DHAはさんまやいわしより多いといわれています。照り焼きや味噌漬け焼、香味揚げなど、しょうゆやみその風味とよく合います。

迫力満点の大きな魚が数日前までは海を泳いでいたことを想像し、見慣れた切り身になっていく様子を見て、どんな風に感じてくれるでしょう。お家でも話を聞いてみて下さいね。（今年は5歳児クラスのみで実施します。）