

安全指導 食中毒予防

R8.6
保護者用

冬の寒気が身にしみる頃となりました。さて、令和6年4月1日より児童・保護者に対する安全指導（事業所の生活における安全・災害や事故発生時の対応・交通安全等）保護者への説明と共有が義務化されました。4～6月は「交通安全指導」「遊具・室内遊びのルールの確認」「食中毒予防」となっております。

6月は「食中毒予防」についてお知らせいたします。

《教室での取り組み》

こどもプラスでは子どもたちがより良い環境で学びや遊びを楽しむために、様々な取り組みを行っています。

○教室内で調理をする前後には必ず石鹸で手洗いをしています。

○加熱が必要とする調理では十分に加熱しています。

《食中毒予防について》

☆調理をする前後は手洗いを徹底しましょう！

☆焼肉をする場合は、生肉をつかむ箸と焼けた肉をつかむ箸は別のものにしましょう。

☆まな板など器具などは清潔に保ちましょう！

☆安全な水と原材料を使いましょう。

☆乳幼児やお年寄りなど免疫力が弱い方やなどは中毒を起こしやすくなります。

いくつ知ってる？ 傷みにくいお弁当づくりのポイント



✓ 水分は大敵！

水分が残っていると細菌が繁殖する原因に…



✓ 素手はNG！



✓ しっかり加熱！



✓ 作り置きにも火を通す！



✓ ミニトマトのヘタは取る！



✓ ソース類は別添えに！



✓ しっかり冷ます！



✓ 保冷剤を活用！



:Vnet 編集部

しょくちゅうどくよぼう

R8.6
じどうよう

①てあらいをしよう



- ★ごはんのまえにあらう
- ★トイレのあとにあらう
- ★そとからかえってきたらあらう
- ★せっけんでしっかりあらう

②たべるとき

- ★てをきれいにする
- ★おちたものはたべない
- ★しっかりかむ

③しょくじのルール

- ★みんなときよりをあける
- ★たべものをわけあうときはきれいに
- ★くしゃみはてでおさえる

