



6月園だより

6・7月の行事予定

6月

- ・ 1日（土）お楽しみ DAY（年長児のみ）
- ・ 7日（金）とうもろこし収穫（年長児のみ）
- ・ 18日（火）避難消火訓練（ガーデン）
- ・ 21日（金）避難消火訓練（かおり）

7月

- ・ 5日（金）七夕会
- ・ 18日（木）避難消火訓練
- ・ 20日（土）保育参観（おゆうぎ会）
※かおり乳児のみ

**暑くなるこれからの注意！
多くなる食中毒！**

気温や湿度が高くなると増えてくる食中毒。

食中毒菌が増えないようにポイント確認して感染を防ぎましょう。

ポイント1

生肉や魚に触れた手や調理器具を介して食中毒が広がる危険があります。

- ・まな板や包丁などの調理器具を使うたびによく洗う。
- ・生肉、生魚を調理した後は洗った後に熱湯で消毒するか、肉用、魚用野菜用に使い分ける。
- ・生ものに触れたらよく手を洗う。



ポイント2

食べ物はすぐに冷蔵庫に入れる。

- ・買い物をした後、生ものはすぐに冷蔵庫に片付ける。
- ・残りものはすぐに冷まして冷蔵・冷凍する。
- ・再冷凍はしない。



ポイント3

十分な加熱で食材に火を通す。

- ・十分な加熱をして細菌を死滅させる。
 - ・レンジで加熱をする場合は、ときどきかき混ぜてまんべんなく加熱する。
- ※食べものの中にはキノコやふぐ等の自然毒、カレーやチャーハン等を長時間放置した際に発生する細菌は加熱しても死滅しないのでご注意を。



水筒でも飲み残したお茶や残留物に菌が増殖し食中毒を引き起こすこともあります。定期的な洗浄や熱湯による消毒を行い健康な毎日を過ごせるようにしましょう。