



2026年5月30日(土)



スマイリーハウス保育園

あっという間に春が過ぎ去り、梅雨の季節が訪れようとしています。気温、湿度ともに高くなり、体調を崩しやすい時期でもあります。体調管理には十分注意しましょう。また、この時期は食中毒菌の繁殖が活発になる時期です。より一層、衛生管理に留意しながら美味しく安全な給食を提供していきたいと思います。

⚠️ 食中毒菌と温度の関係 ⚠️

食中毒とは

食中毒とは、食中毒を引き起こす細菌やウイルス、毒素が体に入った結果起こる健康障害です。症状には腹痛、おう吐、下痢などがあります。日本では毎年6月～9月までの間に食中毒が多く発生しています。



食中毒予防の3原則

つけない

- こまめな手洗い・手袋の着用
- 器具を使い分ける
- 清潔な調理器具を使用する

肉や魚介類は専用の容器に入れましょう！

増やさない

- 低温で保存する
- 詰め込みすぎない(7割程度)
- 調理後は2時間以内に食べる

冷蔵室 10°C以下
冷凍室 -15°C以下

作ったら早めに食べましょう！

やっつける

- 中心部まで十分加熱
- 器具の消毒

加熱は十分に 75°C 1分以上

包丁やまな板の消毒には熱湯や塩素系漂白剤が有効です！

6月の食育・食指導・ミニクッキング

2日(火)ミニクッキング「フルーチェを作ろう！」

3日(水)ミニクッキング「マカロニきなこを作ろう♪」

8日(月)食育「枝豆にふれよう👏」

ミニクッキング「トマトマリネに挑戦👏」

暑くなってくると赤くなるトマト🍅をマリネにクッキングしたいと思います😊 みんなでおいしくたくさん食べようね♪

15日(月)クッキング「フルーツ寒天を作ろう👏」

16日(火)食育「ピーマンにふれよう👏」

18日食指導「食事のマナー」

食事のあいさつ、椅子の座り方、食事の時の姿勢・・・食事に関する基本的なマナーのお話をしようと思います！
かっこよくごはんが食べられるようになるかな？😊

26日(金)ミニクッキング「ころころサラダを作ろう😊」

食べ方の習慣は年齢と共に改善しにくくなってしまいます。乳幼児期に「食べる機能」を育てることが出来るように、お子さんの食べる様子を観察して食事を楽しみながら「噛む習慣」を身につけていきましょう😊

『食事のポイント』

汁やお茶などで、流し込まない

ひと口に詰め込み過ぎない

空腹で食べることが出来る環境を！

口に入れた食べ物がなくなってから次の一口を食べる

一緒に食事をしながら、よく噛んでいる様子を見せる

近くにおもちゃを置いたりテレビを見ながら食べない

姿勢よく食べる

※足底全体が床や台につくと姿勢が安定し、食べ物を噛む・飲み込むためのあごの力や舌の動きが身につきます。