



7月 給食だより

夏の空がまぶしく感じられる季節になりました。

熱中症になりやすい季節ですので、こまめな水分補給ができるよう心がけましょう。

7月のメニューは、年に一度だけの七夕メニュー 七夕すし、七夕そうめん汁があります。夏まつりの日にも特別メニューです。楽しみにしていてね☆
好きな物、食べられる物をどんどん増やしていきましょうね。



食事の時の誤嚥リスクに注意しましょう

- ☆ ゆっくり落ち着いて食べることができるよう子どもの意思に合ったタイミングで食べましょう
- ☆ 子どもの口に合わせた量にし飲み込んだことを確認しましょう
- ☆ 汁物などの水分を適切に摂りましょう
- ☆ 食事中に眠くなっていないか注意しましょう
- ☆ 正しく座っているか注意しましょう

給食では食育の面からいろいろな食材や献立を体験することを目指していますが誤嚥などの事故を予防するため提供形態に配慮しています。

- | | |
|---------|----------------------|
| ・ミニトマト | 洗浄 消毒後 1/4 にカットする |
| ・豆类 | 噛めばつぶれる程度の柔らかさに煮る |
| ・こんにゃく類 | 子どもが噛みやすいよう一口大にカットする |

食中毒の対策

食中毒の原因となるウイルスや細菌のほとんどは加熱することで退治できます。料理が中心まで十分に加熱されているか温度計で測定（85℃以上 90秒以上）しています。調理器具や食器は消毒保管庫で消毒運転をし、十分に乾燥。ふきん等は次亜塩素酸ナトリウムで消毒しています。マスクを着用し、しっかり手洗いした上でアルコール消毒を行うなど食中毒の予防に努めています。

