



しょくいんしゅー



梅雨が明けていよいよ暑い夏がやってきます。

夏野菜や夏の果物には水分が多く含まれ、暑さを乗り切るための栄養もたっぷり含まれています。旬を味わって、元気に過ごしましょう。



食中毒予防の3原則

食中毒とは、食べ物や手などに付着した細菌やウイルスが体内に入り、下痢や腹痛などを引き起こすことをいいます。食中毒菌に汚染されていても、食品のにおいや色、味の変化からは見分けがつかないことがあります。特に抵抗力の弱い小さな子どもや高齢者のいるご家庭では注意が必要です。

食中毒菌を「つけない！」

- ・手洗い
- ・器具の洗浄、消毒

食中毒菌を「増やさない！」

- ・適切な温度での保管
- ・調理後は速やかに食べる

食中毒菌を「やっつける！」

- ・加熱殺菌

日常における食中毒予防ポイント

①買い物

日用品などを先に買い、その後に食品を買います。特に生鮮食品や冷蔵・冷凍の必要なものは食品の中でも最後に買います。



②買った食品の保存

買い物から帰ったら表示を確認し、冷蔵や冷凍が必要な食品はすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。



③調理前

食事や食器に触る前はもちろん、生の肉・魚介類・卵に触ったり、料理の途中でトイレ・ゴミ箱に触れる・ペットに触れるなどした後は忘れずに手を洗きましょう。



④調理中

包丁やまな板は、肉・魚介類用、野菜用で別々にそろえて使い分けるとより安全です。加熱する食品は中心まで十分加熱しましょう。



⑤調理後

作った料理は、長時間室温で放置しないようにしましょう。調理後すぐに食べない場合は室温に置かず、冷蔵庫にしまいましょう。



⑥後片付け

食後の食器や調理器具はそのまま放置せずできるだけ早く洗きましょう。タオルやふきは清潔なものを使用しましょう。



スイカの日

7月27日は「スイカの日」です。スイカの黒のシマシマの模様が綱(つな)に見えることから、「2=つ」「7=な」の語呂合わせで27日、またスイカは7月が旬であることから、「7=なな」を夏とかけて「夏の綱」とし、7月27日を記念日としました。スイカは英語で「ウォーターメロン」といい、日本でも昔は漢字で「西瓜」と書かれたそうです。現在では「西瓜」と書きますが、これは中国の西域から伝わった瓜ということからです。

スイカは種のある中心部に近いところにおいしさが集まっているため、切り分ける時にくし切りをすると、おいしいところが行き渡るようになります。



YASUDA Co., Ltd



～地産地消～ 地場野菜

当社では、地産地消の一環として地元神奈川県の農園で収穫された珍しい野菜を給食に提供させていただきます。

7月は『とんがりパワー(ピーマン)』になります。苦味や青臭さが少なく、甘みがあって柔らかいのが特徴です。大人の手の大きさがあります。



※生育状況により変更となる場合や献立に入らない場合もあります。