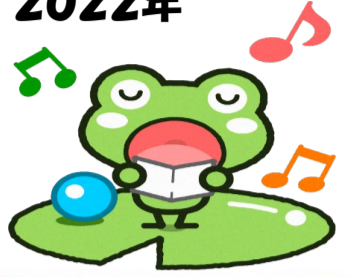


6月の給食だよ!

2022年



もうすぐ梅雨がやってきます。ジメジメ・ムシムシこの時期は、ばい菌が増えやすく体調を崩す原因になることもあります。しっかり手を洗うなど、身のまわりを清潔にして、元気に過ごしましょう。

6月の主な行事・献立

9日 パンバイキング



10日 入梅御膳
梅しそご飯・ゆでしゃぶ

15日 お誕生会
お赤飯・夏野菜天ぷら
あじさいゼリー



24日 凍結含侵食 (キザミ)
ハンバーグ・たくあん

A棟リクエスト

3日 冷やし中華

6日 黒糖水ようかん

7日 焼きうどん



16日 麦飯

20日 チャーハン

22日 そうめん



25日 ハヤシライス



29日 ちらし寿司

手作り柏餅です



5月のお誕生会!



食中毒に注意しましょう

食中毒の3原則

つけない! 増やさない! やっつける



高齢の利用者様は抵抗力が弱いいため体内に食中毒菌が入ると、重症化しやすいです。

調理場では、手洗いを初めとして、食材の納品時の温度の計測から食品の管理、加熱調理後の温度の確認などあらゆる事に気をつけています。

又、人を介して食中毒を起こす菌もあるので、下痢をしている職員は調理室内に入らない等衛生面の配慮を心がけています。

衛生管理 (調理)



- ① 手は調理開始前、調理作業の内容が変わる事に洗っています
- ② 調理に使う器具や機械は消毒して使っています
- ③ 給食の食材は品質・鮮度などがいいか、確認しています
- ④ 加熱する料理はすべて中心温度が85度以上になるようにしています
※ 衛生管理に気をつかい、安全な給食を