

気温が上がり、湿度が高くなる梅雨の時期、注意が必要なのが食中毒です。この時期には、食中毒が増える傾向にあり、家庭でも発生させるリスクがあるといえます。特に小さな子どもは免疫力が低いため、重症化するリスクもあります。安心・安全な食生活を送るためにも、予防対策をしていきましょう。

この時期は 食中毒 に注意！！

つけない



- 手を洗う
- 包丁・まな板・食器の洗浄消毒

やっつける



- 加熱殺菌

食中毒予防の 3原則



- 適切な温度での管理
- 調理後は速やかに食べる

替やさまい



▲ こんなところにも注意しよう！



- ❗ 生肉をつかむのに使った箸やトングで、焼けたお肉を取り分けられないこと！



- ❗ お弁当箱は隅々まで洗って乾燥させましょう。フタやパッキンなども丁寧に！

- ❗ 水気の出る生野菜は避けましょう



- ❗ お弁当箱には、冷めてから詰めましょう



- ❗ 移動時は保冷剤と一緒に保冷バックへ

みどりっこでの

持参昼食の提供方法

みどりっこでは、アレルギーのお子さまや希望された方には、昼食やおやつをご持参いただいています。お預かりしたお食事は安全に提供できるよう対応しています。



お預かり



冷蔵庫で保管



温める



提供

朝はバタバタでお弁当を用意する時間がないわ…



手作りでなくても大丈夫です

- コンビニ
- ベビーフード



- 食欲が落ちている時には、好きな物・食べられるものをご用意いただけるとよいです。
- お湯の用意もあるので、インスタントのスープなどもOKです♪

先月の利用状況

合計 62名

利用疾患(症状)

- 胃腸炎
- 溶連菌感染症
- 気管支炎

6月の相談窓口のご案内

8日(土)

22日(土)

施設見学や事前登録も
行っています。
お気軽にご利用ください♪

- ① 9:00~ ③ 10:30~
 - ② 9:45~ ④ 11:15~
- 各回1家族のご案内です。

★予約制の為、お電話にて
お問合せください。

病児保育室「みどりっこ」

☎042-713-3745

[受付時間] 平日 8:00~17:30

詳しくはみどりっこ
ホームページへ

