

# 給食だより 9月

日中も少しづつ涼しくなり、  
少しだけ秋を感じる事ができますね。  
季節の変わり目は体調を崩される方が多いので、  
十分ご注意ください。



## 色々な場面での食中毒予防

9月中旬を過ぎてもまだ湿度が高く暑い日がありますよね。  
梅雨の時期は色々な所で食中毒予防が啓発されるので、  
意識をしやすいですが、時期は関係なく様々な場面で起こり  
やすいのが食中毒です。  
日頃から少しだけ意識をしてみましょう♪



### 災害時に備えたい衛生用品



食器にまいて使うことで、水を使って洗わずに済みます。《ラップ》



水が使えない場合に手指の汚れを落とすことができます。《ウェットティッシュ》



調理をする時に直接素手で触らずに済みます。  
《ビニール手袋・ポリ袋》



日常のこんな物も

令和6年度 第6号

9月25日

社会福祉法人 武蔵野会  
北町福祉作業所



エコバックも  
清潔に…



レジ袋が有料化してからエコバックは必需品  
になっていますよね。使う頻度が高いので、汚れ  
ている可能性も高くなります。

◎肉や魚や野菜は袋に入れて持ち帰りましょう。  
肉や魚からは汁が出て、野菜は土が付いたままだとエコバック  
に付着してしまいます。

◎食品と日用品を入れるエコバックは分けましょう。  
分けることで衛生的に使用できます。

◎入れる順番や温度に注意。  
生鮮食品の近くに温かい物を入れたり、エコバックが傾いてし  
まうような食品の入れ方だと食品から汁が漏れて、エコバック  
に付着してしまう可能性があります。



食品の汁などの付着はにおいや細菌の  
増殖の原因になります。  
エコバックは定期的に洗って  
定期的に取り変えましょう！