

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ことができますね。
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♪

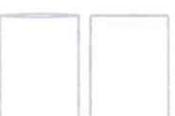


災害時に備えたい衛生用品

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



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
定期的に取り替えましょう！

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