



令和 8 年度 5 月
南部療育センター

今年も梅雨の季節がやってきました。気温や湿度が高く蒸し暑くなるこの時期は、食中毒の原因となる細菌が増殖しやすくなります。食中毒の予防のためにも手洗いをしっかり行い食品の衛生管理に気を付けて過ごしましょう。雨の日が多くなりますが、お気に入りの傘をさしたり長靴をはいたり雨の日も楽しんで元気に過ごしたいですね。



給食室の食中毒対策

- 清潔な作業着、帽子、マスクを着用しています。
- 作業ごとにしっかり手を洗い、アルコールで消毒しています。
- 包丁、まな板、調理器具、エプロン等は用途別に分けて使用し、使用後は洗浄・殺菌をしています。
- 野菜や果物は適切に洗浄を行っています。
- 果物や調理済み食品を扱うときは手袋を使用しています。
- 食品の加熱は十分にいき、必ず中心温度を測り記録しています。



春の給食紹介



・ごはん・新じゃがのオムレツ・春キャベツサラダ・すまし汁
新じゃがのオムレツはビタミン C が豊富な新じゃがと玉ねぎ、ベーコン、パセリが入ったオムレツです。ブロッコリーが入った春キャベツサラダとの組み合わせで彩りも栄養も豊かな献立です。



・ごはん・唐揚げ・ひじきサラダ・中華スープ
人気メニューの唐揚げは醤油、酒、みりん、にんにく、生姜で下味をつけ片栗粉をまぶして油で揚げています。ひじきサラダには旬のアスパラガスも入っており、栄養たっぷりのサラダです。

