

2月



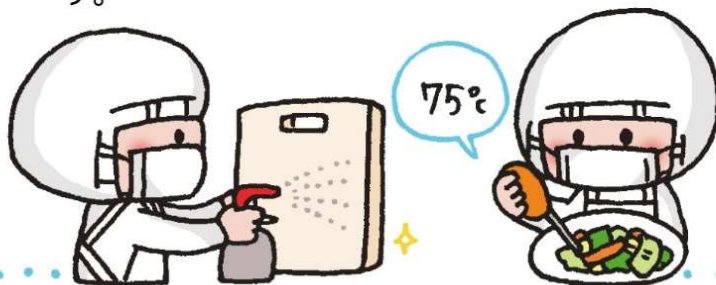
2023年2月1日  
北九州市小倉社会事業協会  
おぐまの保育園



寒い時期になるとノロウイルスなどの食中毒が増えてきます。  
しっかり対策をして食中毒を防ぎましょう。

## 給食室での食中毒対策

- ① 清潔な服装・マスクをつけ、しっかり手洗いをしてアルコール消毒します。
- ② 野菜や果物は適切に洗浄、場合により消毒します。
- ③ 果物やそれ以上加熱しない食品、調理済みの食品には手袋を使用します。
- ④ 食品は、加熱後、温度計で中心部の温度を測ります（75℃で1分間以上）。
- ⑤ 調理器具や食器、ふきん、スポンジなどは熱湯、または次亜塩素酸ナトリウムで消毒します。
- ⑥ 包丁・まな板・器具等は用途別に分けて使用します。



## 大豆のパワー

大豆はさまざまな栄養素が含まれている、バランスのよい食材です。大豆のたんぱく質は野菜や穀物よりも肉に近いので、「畑の肉」ともいわれています。大豆からできるものには、モヤシ・枝豆・油・きなこ・みそ・しょうゆ・豆腐などさまざまです。いろいろな料理を食べて、大豆パワーを吸収しましょう。



## お知らせ

きっずノートの「本日の食事」に毎日その日の給食を写真に撮って載せています。少し見にくい部分もあるかとおもいますが、子ども達が食べている給食をぜひご覧ください。

## 今月のレシピ

- ◆ 鶏肉の照り焼き
- ◆ 黒糖もち

