



令和7年度

7月 

摂津市立認定こども園

暑い時期は **食中毒** に要注意! 

近頃、急激に気温が高くなってきました。
食中毒の原因物質や症状は様々で1年を通して発生するものですが、
気温や湿度が高いと、特に発生やすくなってしまいます。
熱中症だけでなく食中毒についてもしっかり予防をして、暑い夏を乗り切りましょう!

食中毒は、細菌やウイルスが付いた食べ物や、有害・有毒な成分を含む食べ物を食べて、腹痛や下痢、吐き気、発熱などの症状が起こることです。1年のうちでも気温や湿度が高くなる6~9月ごろは、細菌による食中毒の発生が多くなる時期で、特に、作ってから食べるまでに時間があくお弁当は、より一層、衛生面で注意が必要です。以下のポイントに気をつけるとともに、食べる前には必ず手を洗いましょう。

毎年7月7日は、五節句の一つ「七夕」です。中国から伝わった「織姫と彦星」の伝説や、日本の「棚機つ女」の伝説がもとになった行事で、機織りの糸や、夜空に浮かぶ天の川に見立てて「そうめん」を食べる風習があります。暑さで食欲がわきにくいこの時期に、のどごしよく食べやすいそうめんは、ぴったりの行事食です。



お弁当作りの食中毒防止対策 

摂津市立認定こども園では、7月7日（月）の給食に七夕献立の「七夕寿司・お星様汁・七夕ゼリー」を提供します。

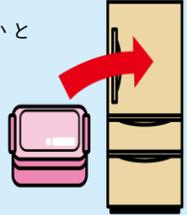
WE米パンが初登場!! 

7月3日（木）の15時のおやつに、「WE米パン」が初登場します。WE米パンとは、摂津市でとれたWE米の粉末を使用したパンです。普段こども園で使用しているパンを作ってくださっている(株)フォレストフィールドと、お米や野菜を納品してくださっているJA北大阪農協によって、「食べて健康になるパン」として開発されました。



※WE米って?
WE米とは摂津市内で生産されているスーパー玄米のことです。お腹の調子を整える食物繊維が玄米の約7倍含まれています。



調理のポイント	手をきれいに洗う 	肉以外の食材はよく洗う 	おかずは中心部までしっかり加熱する 	作り置きのおかずも再加熱する 
	75℃ 1分以上			
詰めるときのポイント	汁気や水分をよく切る 	仕切りやカップを利用する 	ごはん、おかずは冷ましてから詰める 	なるべくすき間なく詰める 
保存のポイント	冷蔵庫や涼しいところに保管して、早めに食べる 	持ち歩くときは、保冷剤・保冷バッグを利用する 		