

8月の給食だより

《エコバッグからの食中毒に注意!!》

7月1日から本格的に買い物袋の有料化が始まり、エコバッグの利用が増えています。

エコバッグは、コンパクトにたため便利なアイテムですが、食品を入れることが多いので、意外によごれているものです。野菜に付いた土、食品の汁などがエコバッグに付着したり、残ったりすると、ニオイの原因になります。見た目には汚れていなくても、湿ったままにしておくと細菌が増殖します。

食事前の手洗い
忘れずに!!



エコバッグを衛生的に使うために、普段から意識したい5つのポイント

① 定期的に洗いましょう

- ・エコバッグの取扱い表示などに従い、洗濯機か手洗いで洗いましょう。
- ・洗った後は、しっかり乾かしましょう。

② 肉、魚、野菜はポリ袋に入れましょう。

- ・肉や魚の汁、野菜の土がエコバッグや他の食材に付着しないようポリ袋に入れましょう。
- ・使用したポリ袋は、再利用せず、適切に捨てましょう。

③ エコバッグに入れる順番に気をつけましょう。

- ・肉、魚、冷蔵・冷凍食品などは、まとめて入れて、温かいものと、密着しないように入れましょう。
- ・硬いものや重たいものを下に入れましょう。荷物が安定し、食品の汁がこぼれにくくなります。底が平らなエコバッグも荷物が安定します。

④ 食品と日用品を入れるエコバッグを区別しましょう。

- ・食品を入れるバッグと、日用品などを入れるバッグは使い分けると衛生的に使用できます。

⑤ エコバッグの持ち運びは、短時間にしましょう。

- ・肉、魚、冷蔵・冷凍食品などが入ったエコバッグを持ち運ぶ際には、短時間で家に戻り、直ちに冷蔵庫に入れましょう。
- ・車で運ぶ場合には、涼しく衛生的な場所に置き、トランクに置くのを避けましょう。



<農林水産省消費・安全局食品安全政策課リフレットより>



複十字病院
FUKUJUJI HOSPITAL
Japan Anti-Tuberculosis Association

めざましスイッチ 朝ごはん

給食だより
栄養科



朝ごはんは1日のはじまり
しっかり食べて脳・腸・体に“おはよう!”スイッチ
朝食に野菜料理をプラスすると、
1日の野菜の摂取目標量(350g以上)に近づきます

・ 2020年8月1日