

## \* 身近な食中毒にご注意下さい! \*



気温や湿度が上昇し、食中毒が多く発生する季節です。昨年度、手作り弁当についての留意点をお知らせしましたが、今年度は、毎日持参して頂いている水筒の洗い方についてもいくつか要点をあげてみました。良かったら参考になさって下さい。

### 手作り弁当について

#### • 手指や器具、お弁当箱は清潔に。

アルコール消毒を併用したり、使い切り手袋もお勧め。卵の殻にはサルモネラ菌が付着している事がある為、卵を触った後は必ず石鹸で手を洗いましょう。

#### • 生の魚や肉の取り扱いには要注意。

食中毒菌が付着している可能性がある生の肉、魚は他の食材に触れないように。まな板や包丁を介して汚染しないよう最後に切るようにしましょう。

#### • しっかりと内部まで加熱しましょう。

強い火力で調理すると、外側だけに火が通りがち。適度な火力で中心部までしっかりと加熱しましょう。ハムやカマボコのような加熱しなくても食べられる物でも、夏場は一度加熱するのが安全です。

#### • 詰める時は粗熱をとってから。

熱いまま詰めると、湯気が水滴となり食中毒菌が繁殖しやすい環境に。冷まして詰める事でリスクを減らす事ができます。(毎日の白ご飯も同様に)

\*手作り弁当の日のお弁当は、登園後 室温を 20℃程度に保ったお部屋で保管しています。

### 水筒について

#### 【基本の洗い方】

水洗いではなく、食器用洗剤で洗いましょう。柄付きスポンジを使うと底まで洗いやすいですよ。パッキンはカビやすいので外して洗うのがお勧め。

#### 【しつこい汚れには重曹やクエン酸(酢)】

##### ●茶渋：重曹又は酸素系漂白剤

ぬるま湯 500ml に小さじ 1 程度を溶いた物を水筒に入れてそのまま 30 分おき、よくすすぎます。

##### ●内側のザラつき：クエン酸又は酢

ぬるま湯 500ml に小さじ 1 (酢は 50ml) を溶いた物を水筒に入れて 3 時間程おき、よくすすぎます。



### あると便利なお弁当グッズ

#### ◆抗菌シート◆

ワサビや銀イオンの成分が配合されており、雑菌やカビ等の増殖を抑制します。

シート状なので、出来上がったお弁当に直接のせるだけ!

#### ◆保冷剤◆

小さめの保冷剤をお弁当箱の上へのせれば、鮮度が保てます。お弁当用にゴムバンド付のものも市販されています。

#### ◆保冷バッグ◆

お弁当を外気から遮断する事で食中毒のリスクを減らせます。



#### ◆漂白剤は材質で使い分けを◆

漂白剤は酸素系の物と塩素系の物がありますが、水筒の材質で使い分けましょう。

#### ●プラスチック製の水筒

キッチンハイター等の塩素系の漂白剤が使えます。匂いが残りやすいのでよくすすぎましょう

#### ●ステンレス製の水筒

酸素系の漂白剤を使用します。塩素系を使用するとサビの原因になるので要注意。

\*パッケージの表示か内容成分で塩素系か酸素系か確認できます