

# 温野乳 B<sub>B</sub>

令和3年4月30日 門前共同調理場



まんそく りくじょうきょうぎたいかい べんとう も で きかい ふ 遠足や陸上競技大会など、お弁当を持って出かける機会が増えます。

しかし、これから夏に向けて気温が上がり、食 中 毒 を起こす細菌も活発になります。お弁当をでする時には、ふだんの料理と違う衛生管理が必要です。

## スかとうづく お弁当作りのポイント

主義:主菜: 薊菜は 3:1:2にすると 栄養バランスがよくなります。







調理の前に手をよく洗い、 清潔な調理器具を使う。 食べる前の手洗いも忘れず にしましょう! 加熱する後語は、管までしっかりと火を道す。

ごはんやおかずをしっか冷ま してからふたをする。 おにぎりは素手ではなく、 ラップなどを使ってにぎる。 お弁当はなるべく涼しいとこ ろで保管し、保冷剤を活用する などの工夫をする。

# 気をつけたい。パットボトル飲料」

#### 

### *伽┉┉┉*保護者のみなさまへ*┉┉*

水筒の内部に傷がついて、そこに汚れが溜まったり、水筒を作っている成分のアルミニウムや 銅などが溶け出して、摂取してしまう可能性があります。溜まった汚れから細菌が繁殖して食中 毒や水あたりの原因になる事もあります。ご家庭でも気を付けてください。

