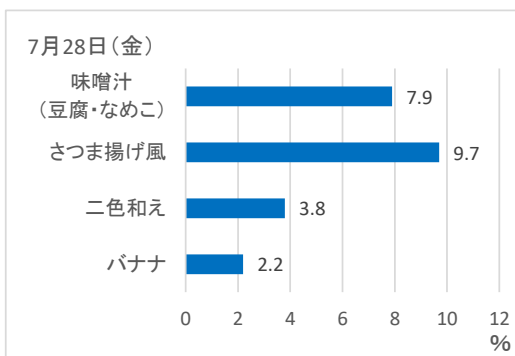
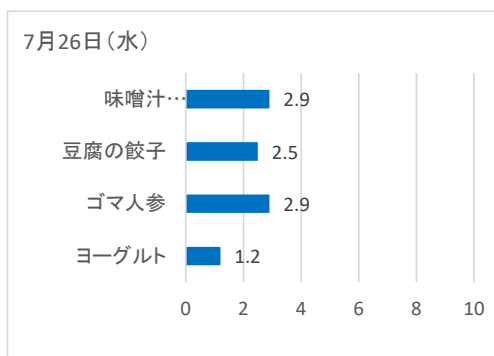
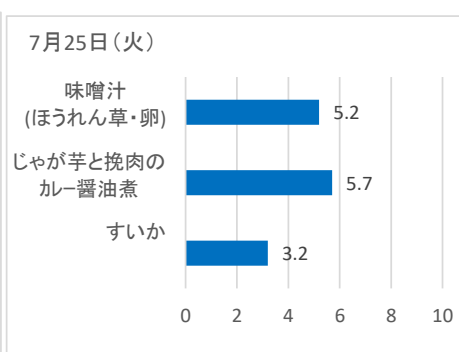
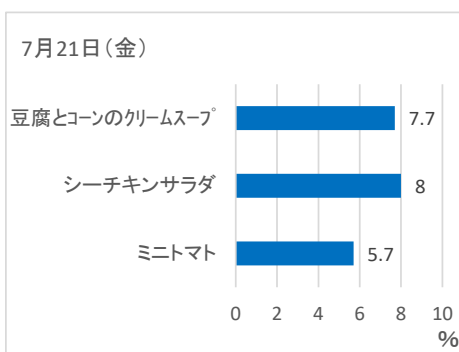
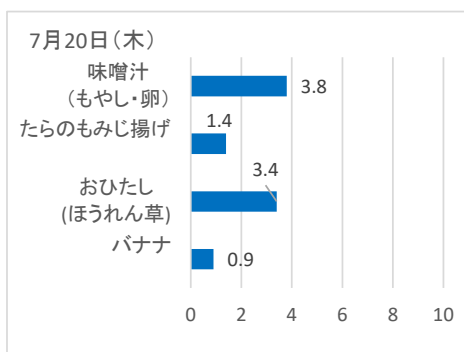




残食調査を実施しました

公立保育園の昼食で、7月20日から28日までの5日間で残食調査を行いました。主食以外の献立について、3歳以上児の子どもたちがどのくらい食べているかを調べるため、給食室で献立ごとの残量を計測しました。公立保育園2園の平均の結果は次のとおりです。

残食調査結果



—残食調査の結果より—

※今回の調査期間は暑い日が多く、調査後半では子ども達の食欲にも少々疲れが見えたようです。

※野菜をメインとする「シーチキンサラダ」や弾力があり咀嚼の必要な「さつま揚げ風」での残食が見られましたが、概ね全体を通し残食率が10%以下となりました。

※例年、導入直後の残食が多い「すいか」は前回の結果を下回る結果となりました。

(前回平均4.9%、今回平均3.2%) 調査期間内の連日の暑さと甘くて質の良い果物を提供できた事が残食率低下の要因ではと考えます。

※今後も引き続き、必要な栄養価を満たしながら、子どもがおいしく楽しく食べられる給食の提供を心がけていきます。

< 家庭でできる 食中毒予防 6つのポイント >

夏場に多く耳にする<食中毒>は、現在年間を通して聞かれることが多くなりました。レストランなどの飲食店での食事が主な原因と思われがちですが、症状が軽かったり風邪や寝冷えなどと思われているだけで『家庭での食中毒だった』という可能性も考えられます。



👉 予防のポイント



- ① 食品の購入 …
 - 肉、魚、野菜は新鮮な物を買う
 - 肉や魚の汁が漏れないように分けて持ち帰る
- ② 家庭での保管、保存 …
 - 冷蔵や冷凍食品は、帰宅後すぐに片付ける
 - 冷蔵庫や冷凍庫は詰め込み過ぎず、7割程度を目安に入れる
 - 冷蔵庫や冷凍庫で細菌が死ぬ訳ではないので、早めに使いきる
- ③ 下準備 …
 - 肉や魚、卵を触った後やトイレの後、おむつ交換、鼻をかんだ後などはこまめに手を洗う
 - 冷凍食品の解凍は室温で行わず、冷蔵庫内や電子レンジで行う
 - 布きんや包丁、まな板、スポンジ、タワシなどは清潔を保つ
- ④ 調理 …
 - 十分加熱して調理し、出来上がった料理は細菌が増えないよう、冷蔵庫に保管する
- ⑤ 食事 …
 - 食事の前には手を洗い、清潔な食器や食具を使う
 - 料理は温かい物は温かく、冷たい物は冷たく提供し、室温には長く放置しない
- ⑥ 残った食品 …
 - 残った食品や料理はきれいな器具や食器類で保存する
 - 時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てる



※厚生労働省 家庭でできる食中毒予防の6つのポイントより抜粋

食のまめ知識

< 冷蔵庫での野菜の保存法 >



☆葉物野菜 ⇒ 葉を上に！
横に寝かせておくと葉を上
伸ばそうとエネルギーを消費
して傷みが早まります。

☆根菜 ⇒ 根を下に！
土がついたままの方が長
持ちしますが、新聞紙等
にくるんで保存します。