

# 給食だより

社会福祉法人  
虹福社会  
富士こども園  
H30.6.22(金)

3歳児クラス 食育活動



## 3歳児 すずらん組



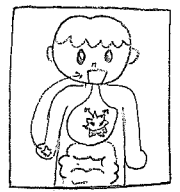
紙芝居を読んで子ども達は...  
「手を洗わんとお腹が痛くなるよだね」  
「お腹が痛くなって友だちとも会えないから悲しいね」といった声が開えま  
した。みんなで正しい手洗いを  
実践した後は、おやつ前に「手洗った  
よ」「バイ菌いなくなった」と嬉し  
くなった手を給食室カウンターで見せていま

## 4歳児 ひまわり組

手洗いは「体調を崩さず」  
元気に過ごすために大切だ  
あるということか「しっかりと理解  
している子ども達。楽しく手洗いの  
ポーズを覚えられるようにイラストを  
使って練習しました。



## 5歳児 まくら組



手に付いたバイ菌は口の中  
から体に入るとどのように  
なるのかを見ました。どんどん  
増えていくバイ菌に驚いた様子の  
子ども達。手洗いの練習では  
真剣な表情で手に力を込めて  
ゴジロシしていました。

蒸し暑い日が続いていますね。  
6月の食育目標は 食事のマナーについて知る(手洗い)です。

6月から9月頃は気温が高く細菌が育ちやすいので、特に食中毒が起りやすい  
季節です。手洗いは食中毒を予防するための基本です。正しい手洗いの手順を  
覚えて 食事の前には きれいに手を洗うことを習慣づけましょう。

こんな時には手を洗おう!!

- 調理前、食事の前
- 外から家に帰ったとき
- トイレの後
- ぞうじの後
- 動物をさわった後 など

爪は短く切っておこうね

こういった部分は洗い残しが  
多いので気を付けましょう。

参考文献: 農林水産省、厚生労働省 HP

### 手洗いの手順

- 流水で手を洗う
- 石けんを手につける
- 手のひら、指の腹を洗う
- 手の甲、指の背を洗う
- 指の間、付け根を洗う
- 親指を洗う
- 指先を洗う
- 手首を洗う最後に石けんをよく洗い流し、手を拭く

### 食中毒予防の3原則

「つけない」

食中毒の原因になる菌を  
食べ物につけないように  
しっかりと手を洗いましょ  
う。生の肉・魚を触った器具は  
きれいに洗って殺菌を。

「増やさない」

生鮮食品、お総菜などは  
買入後はできるだけ早く  
冷蔵庫に入れましょ  
う。調理した料理は早く  
食べるようにしてくださ  
いね。

「ちぎる」

細菌やウイルスの多くは  
高い温度に弱いので  
調理をする時は食材の  
中心まで熱が通るよう  
十分に加熱しましょ  
う。