



7月 なかよしひろば

開催レポート

今日は、保育士の久保田さんの手遊びの後、吉祥院病院管理栄養士 岩瀬さんから食中毒についてのお話をいただきました。

カレーなどトロみのついた食品は菌が発生しやすいので、翌日まで保存する場合は、冷める前にタッパーに入れて冷蔵庫で保存するとよいと聞きました。しっかりかき混ぜて空気に触れさすと菌の増殖を抑えられます。

その後、手洗いチェッカーを使い、手洗い前後の手の汚れの確認をしました。指と指の間、爪には汚れが残りやすいので、食事を作る際には、しっかり手を洗いたいですね。



きれいになったかな？

次回8/23(木)14時～

「こどもに多い事故」

についてです

