



## 〈食中毒〉

### 食中毒予防の3原則！

気温の上昇とともに、食中毒が多発しています。  
食中毒は、ウイルスや細菌によって発生し、夏に多い食中毒は  
**腸管出血性大腸菌（O157）カンピロバクター**  
**サルモネラ菌**などの細菌によるものが多くなります。

これらの細菌は高い室温・湿度を好むため、室内で活発に増殖し、  
食べ物を通じて体内に入ると、さらに速いスピードで増殖します。

特に子どもや高齢者など、免疫力や体力の弱い家族は重症化しやすいため  
食事の準備をするときには、細菌を「つけない」「増やさない」加熱等で「やっつける」を心がけて  
食中毒を予防しましょう。



## 【世界のメニュー】



8月は「イタリア」です。  
イタリアの国土面積は、日本の約80%で、人口は日本の約半分とされています。  
海の幸、山の幸が豊富でいろいろな食べ物が豊富にとれる国です。  
保育園では、夏の暑さ予防に夏野菜をたくさん使った、イタリアの料理を取り入れます。  
8月4日（金）ベーコンと茄子のトマトパスタ を提供する予定です。

## 〈旬の食材〉

夏野菜には、紫外線・熱中症・夏バテから体を守ってくれる、ビタミン・ミネラル・食物繊維などの  
栄養素がたっぷり含まれています。

夏野菜には水分やカリウムを豊富に含んでいるものが多く  
身体にこもった熱を下げる効果もあります。

夏野菜を積極的に食べて、暑い夏を乗りきりましょう



夏の旬の食材には **ナス**・**トマト**・**とうがん**などがあります。



園では旬の食材を使ったメニューとして、  
**ナス**：ベーコンと茄子のトマトパスタ・茄子のみそ汁・夏野菜カレー  
**とうがん**：とうがん汁・すまし汁  
**トマト**：ベーコンと茄子のトマトパスタ・白身魚のトマトソースがけ  
を提供する予定です。