



給食だより

No.29

令和4年6月

帯広信楽苑

給食部門 発行



食中毒を予防しましょう

★ 食中毒ってなに？

食中毒はその原因により、腹痛や下痢、おう吐のほか
に、発熱、はきけなどの症状が出ることもあります。



とくに、抵抗力の弱い小さな子どもやお年寄は症状が重くなることも
あるため注意が必要です。

★ 食中毒の原因は？



食中毒の主な原因は「細菌」と「ウイルス」です。細菌は温度や湿度な
どの条件がそろえば食品の中で増殖し、そうした食品を食べること
により食中毒を引き起こします。一方、ウイルスは食品を通じて体内に

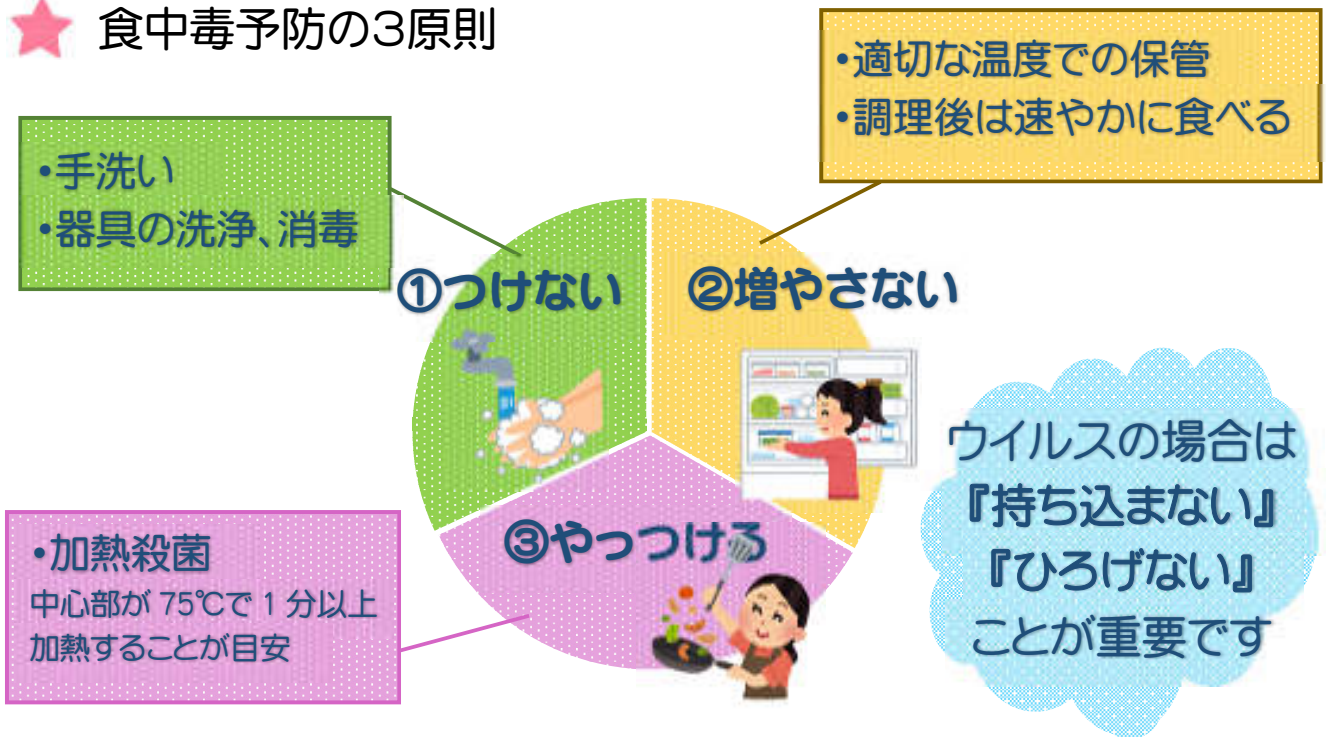
入ると、人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こしま

す。ほかにも、じゃがいもの芽や毒キノコなどの「自然

毒」、さらに「化学物質」や魚介類の「寄生虫」などが原因
になることもあります。



★ 食中毒予防の3原則



☆ 食中毒に 気を付けましょう ☆

6月の行事食

6/23(水)おやつ提供

メロンのヨーグルトケーキ

6/24(金)セレクト食

(豚丼/ソイのトマトマリネ)

6/30(木)セレクト食

(赤魚の味噌漬焼/蒸し鶏ごまソース)