

りんご・れもん・ぶどう組の主食についてのお願い

食中毒の防止に向けて下記の通りとさせていただきますので、ご理解・ご協力をお願いします。夏場は気温が上がり、特に食材が痛みやすく、冬場も暖房を入れた室内に置いておくので、次のことをご理解・ご準備をお願いします。

- 【ご飯】
- ①お弁当箱に詰めて、冷ましてからふたを閉じてください。
 - ②白いごはんの状態で持たせてください。
*ふりかけなどをのせたり、チャーハン・ませごはんなどの状態だと様々な調味料が入っていて傷みやすくなります。
 - ③ふりかけをご希望する場合は小袋になったものを持たせてください。
塩分のとり過ぎを防止するため適量を保育園でかけてあげたいと思います。残った分については衛生上持ち帰らせず、保育園で処分させていただきます。
- 【おにぎり】
- ①ラップでくるんでにぎってください。(素手でにぎると手に付いている菌がごはんに移り、菌が増殖し食中毒の原因になったりします。)
 - ②うめぼし・白おにぎり
- 【パン】
- ①食パンやロールパンにしてください。
 - ②サンドイッチで持ってくる場合はジャムサンドのみにしてください。チョコクリームや卵等は傷みやすいので、はさまないようにしてください。

!!特に夏場は保冷バック・保冷剤を使用して、主食が痛まないようにしてください!!

日の出保育園

