

食育だより

2013年6月



毎年6月は「食育月間」

政府は、平成17年6月に成立した『食育基本法』を踏まえて、平成18年3月31日に『食育推進基本計画』を決定しました。

この計画では食育の国民への浸透を図るため、毎月6月を「食育月間」・毎月19日を「食育の日」と決めました。

食育月間には次のような項目に重点を置いて、活動を推進するようにしています。



- ☆ 食を通じたコミュニケーション
- ☆ バランスのとれた食事
- ☆ 望ましい生活リズム
- ☆ 食を大切にする気持ち
- ☆ 食の安全

～ 毎月19日は「食育の日」～



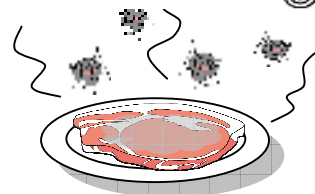
6月は、各自治体で食育に関するイベントが開催されます。

食育の集い、親子で参加できる料理教室や野菜の収穫体験などを行う自治体もあります。

毎年6月や毎月19日は、食育に関して知識を深めるいい機会です。ご家族でテーマを決めるなどして、食育活動をすすめてみてはいかがでしょうか。

参考：内閣府ホームページ <http://www.cao.go.jp/>

食中毒にご注意を!



食べ物や飲み物は、本来私たちの生命を維持し、健康を増進させるのもです。

しかし不適切な摂取により、健康危害を起こすことがあります。その中に、病原性微生物・自然毒・化学物質などの原因による食中毒があります。

現在我が国で発生する食中毒は、年間事故数で約1,000件、患者数で約3万人です。

これは50年前と大差はありません。感染症は減っていますが、原因物質の80%程度は細菌やウイルスの微生物によるものです。

冬場はノロウイルスなどのウイルス性の食中毒が多いですが、気温が上がる6月頃からは細菌性の食中毒が多く発生します。

食中毒予防の三原則は、「付けない・増やさない・殺す」です。

この三原則を実行し、食事の前には手を洗うことも忘れないようにしましょう。

参考・引用「食品衛生責任者ハンドブック第6版」
(社)日本食品衛生協会

アイコーメディカルの給食で使用している野菜は、国内産の「エコファーマー」の認定を受けた生産者が大切に育てたものを中心に、給食に取り入れています。

「エコファーマー」とは・・・土づくりや減化学肥料・減農薬など環境にやさしい農業に取り組む農業者のことをいいます。

