

あなたの笑顔が見たいから ママはいつも頑張れる

～ママと赤ちゃんのための離乳食のススメ～



HOME

はじめての離乳食

離乳食の栄養バランス

調理の基本テク

ベビーフードの利点

離乳食のススメ Top > 離乳食の衛生管理 > 食中毒を防ぐ！アドバイス

～食中毒を防ぐためのアドバイス～

ツイート 0

毎日使う調理器具や食器、スポンジにも細菌がついています。これらはきちんと“洗う、消毒する”で死滅させるようにしましょう。

離乳食作りでは、つぶしたり、吸ったり、裏ごししたりと、手や調理器具を使う機会が多いので、細菌が赤ちゃんに食べさせる食材についてしまうことが多いのです。

面倒でも綺麗に殺菌して、安心して食べさせられるようにしていきましょう！

☑ 殺菌・除菌対策

- ・茶こしはそれ、専用の歯ブラシを用意して、網目につまった細かい食材をそのつど洗い出すようにしましょう。
- ・包丁は柄の部分まで綺麗に洗うように！柄の部分は洗っているように思えて、しっかりと洗えていなかったり、肉や魚の汁が飛び散っていたりして案外汚れているものなのです。
- ・使った食器や調理器具は煮沸消毒をしましょう！

洗剤で洗ってからしっかりすすぎ、沸かしたお湯の中で煮沸。そのあとはしっかりと乾燥させるのがポイントです！

☑ 食中毒の原因を削除！！

食中毒の予防で大切なポイントは、

1. 調理者の手洗いや調理器具などの消毒、殺菌
2. 食品の保存方法が合っているか
3. 調理方法や加熱が十分にできているか

ということですが、ついついやってしまう調理中の癖を意識するだけで、予防ができます。

Googleのブラウザ Chromeで安全に閲覧

離乳食のススメ♪基本

- ▶ はじめての離乳食について
- ▶ 離乳食の栄養バランス
- ▶ 離乳食の衛生管理
- ▶ 離乳食の献立！初期・後期別
- ▶ ベビーフードの利点をご紹介します！

テクニック紹介！！

- ▶ 離乳食調理の基本テク
- ▶ 離乳食のフリージングテクニック

時期別離乳食のススメ♪

- ▶ 5～6ヶ月の離乳食のススメ！

食材別！栄養レシピ♪

- ▶ 食材別で探す場合はコチラ♪
- ▶ 離乳食素材別レシピ：タンパク質
- ▶ 離乳食素材別レシピ：糖質・炭水化物
- ▶ 離乳食素材別レシピ：カルシウム
- ▶ 離乳食素材別レシピ：ビタミンC
- ▶ 離乳食素材別レシピ：カロチン

スポンサードリンク

ついつい、髪の毛が邪魔になってかきあげたりしていませんか？

- 顔がかゆくなってさわっていませんか？
- そのあと直接食材に触っていませんか？
- 何回もつけたエプロンやタオルを使っていませんか？
- 布巾はずっと同じものを使っていませんか？

髪の毛はまとめる。髪や顔を触った後でもすぐに手を洗う。
エプロンやタオルはこまめに洗濯をする。

布巾は数枚用意しておいて、使ったら洗ってしっかり乾かすように。

水気のあるところに、菌は繁殖しやすいので、
布巾やスポンジはとにかく洗って乾かすことを習慣にされるといいですよ！

スポンサーリンク

株式投資で650万円が消えた64歳

なぜ多くの人々が安易に株に手を出して退職金を失うのか？その秘密とは。



kabunogakkou.com

ツイート 0  

● [離乳食で食中毒にならない為のアドバイス！大切な赤ちゃんの為に関連ページ](#)

● [離乳食の取り扱い注意事項](#)

離乳食は、大人と比べると、たくさんのご飯で劣っている赤ちゃんが食べる食事です。もちろん、菌と戦う力も弱いのです。離乳食を取り扱う際は、とくにいつも以上に衛生面に気をつけましょう！

スポンサーリンク



絶対やってはダメな起業

国税庁の発表で9割が5年で廃業している事実が判明。

[ページのトップへ戻る](#)

