

Present
読者キャンペーン

以下のURL、または右のQRコードからアクセスしてご応募ください！

<https://forms.office.com/r/2KHJY4qZJz>

水や汚れに強くキッチン除菌に最適

アルコールは水気があると効果が薄まってしまう。

次亜塩素酸ナトリウム液は汚れていると十分に除菌効果を発揮しません。

水や汚れがあるキッチンでも高い除菌効果を発揮します。

キッチンに最適な除菌剤を是非お試しください！

応募締切
2022年2月13日

*当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

除菌 & 消臭
Sakulife キッチンスプレー
500g

2名様にプレゼント

Enjoy Sustainable

マイボトルを使っています！

アルテアはいつもマイボトルを持ち歩いています！ゴミを減らしたいという気持ちから始めたこと。今ではすっかり習慣になっています。みんなが持ち歩いてくれたらいいなと思います！

#Sakulife_Style

ALTEA

Next Issue

3月号
「非常時に備えよう！
～親子で取り組む防災～」

HPの最新情報は
こちらから！

予防で一句
できるなら
きれいな手から
いただきたい

義理チョコも友チョコも本命チョコも、人に食べ物を送るなら清潔な手で送りましょう。気持ちと一緒に菌やウイルスもお届けしてはいけません。手作りする人ほもちろん、調理前の手洗いを忘れずに！

enjoyobou

配布 & 設置場所募集中！
お気軽にご連絡ください！

Botanical care for your house.
Sakulife おうちの衛生管理を整えるショップはこちら！
<https://sakulife.official.ec/>

最新情報は、さくらいふのTwitter、Instagramでご確認ください！

ご意見・ご感想は
こちらからお願いします→

IKARI イカリ消毒株式会社 **LC**

©2022 さくらいふ IKARI SHODOKU CO.,Ltd. JAPAN

enjoyobou

2
2022

楽しく予防しよう！
ママ&キッズ × さくらいふ

2
2022 Feb

Take Free
ご自由に
お持ち帰りください
毎月発行

Follow Us



親子でバレンタイン！
お菓子作りの注意点



読者
キャンペーン！
裏面をチェック♪

2022年2月号
発行・イカリ消毒株式会社 さくらいふ推進室
〒542-10076 大阪府大阪市中央区難波5-1-160
電話06-6636-1274

さくらちゃんといふくんの
やってみよう！
～料理の前に身支度チェックをしよう！～

Sakulife

お菓子作りの注意点

2月14日はバレンタインデー。お子さまとお菓子を手作りする方も多いと思います。普段と違うこと...それは『プレゼント用』であるということ! 注意したい衛生面や食物アレルギーについてまとめました。

Sweets

作る時も安全に!
 チョコレートを湯銭で溶かしたり、オーブンでクッキーやケーキを焼くときは、やけどをしないように気を付けてね。
 また、包丁やナイフを使用するときは、使い終わったらすぐに片づけて、お子さまの手の届かないところに置くようにしましょう。けがをしないで、楽しく作ろう!

お菓子をもらったら、早めに食べようね!



1 手洗いをしっかり

調理するときの、手洗いはとても大切! 普段と比べて、より丁寧な手洗いを心がけよう。仕上げの消毒も忘れずに!



手洗いにはどれくらい時間をかけたらいいの?

せっけんでもみ洗い



10秒

水ですすぐ



15秒

これを2回くり返してね

出所: 森 功次・林 志直・野口 やよい・甲斐 明美・大江 香子・酒井 沙知・原 元宣・諸角 聖 (2006), [Norovirusの代替指標としてFeline Calicivirusを用いた手洗いによるウイルス除去効果の検討]



2 服装を清潔に

エプロン・三角巾・マスクをつけて、髪が長い人は結ぼう! 爪の長さは長すぎない? 使い捨て手袋を使うと手が汚れずに、清潔に調理できるよ。手袋を使う場合も手洗いは忘れずに! 使い捨て手袋を使用する場合、切れ端などが食品に混入しないように注意しようね。



3 キッチン・道具も清潔に

キッチン・電子レンジ・オーブンは清潔かな? また、クッキーの型など、久しぶりに使う調理器具も汚れが気になるよね。使用する前に除菌したり、洗っておくと安心。煮沸消毒も有効だよ!



重症化すると命の危険も。お友達を守るために知っておこう!

食物アレルギーとは

私たちの体には、ウイルスや細菌が体に入り込むと、自分の体と異なる物質だと認識し排除しようとする「免疫」という仕組みがあるよ。^{※1}
「食物アレルギー」は、本来は体に害を与えないはずの食べ物を異物と勘違いして、「免疫」の反応を起こしてしまうことをいうんだよ!^{※2}

出所: ^{※1} 厚生労働省「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン2019年改訂版」P. 4
^{※2} 東京都保健福祉局「子供を預かる施設における食物アレルギー-日常生活・緊急時対応ガイドブック(平成30年3月改定)」P. 52-53



販売されている食品の表示

食物アレルギーによる健康被害の発生を防ぐことを目的として、容器包装された加工食品には、アレルギーの原因となる物質を含んでいることを表示して、みんなに分かるようにしているんだよ。中でも症例数が多く、症状が重篤な7品目は表示の義務が必要なんだ。

出所: 消費者庁「アレルギー表示について」(food_labeling_cms101_200401_02.pdf 2021年12月19日アクセス)

■特定原材料 7品目 表示義務



お菓子作りの時は、「牛乳」・「卵」・「小麦粉」をよく使うね。中には落花生を含むレシピもあるよね。手作りのお菓子を渡す時は、お友達に食物アレルギーはないか、ちゃんと確認してから渡すようにした方がいいね!

渡すときの工夫!

食物アレルギーがあるかどうか分からないときは、シールなどで表示しよう!
作る際に使った材料を示しておく、アレルギーを持っている人は安心して確認ができるよね。



5さい さくらちゃん と 3さい らいふくんの

やってみよう!

~料理の前に身支度チェックをしよう!~



さくらちゃんとらいふくん、今日はお菓子作りをするんだって。2人とも、料理をする前の準備はできているかな? せっかく上手に作っても髪の毛が入っていたり、食べた人がお腹を壊したら、台無しだよ。下のチェックリストを確認しながら、料理の前に身支度を整えよう!

<input checked="" type="checkbox"/>		爪を短く整える。	<input checked="" type="checkbox"/>		手に傷がないか確認する。
<input checked="" type="checkbox"/>		長い髪の毛は結ぶ。	<input checked="" type="checkbox"/>		腕まくりをする。
<input checked="" type="checkbox"/>		エプロンと三角巾とマスクを着用する。	<input checked="" type="checkbox"/>		手を石鹸でしっかり洗う。

これで準備はバッチリだね!