

給食だより

6月



梅雨時の衛生に気を付けよう

6月は気温や湿度が上がり、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になります。給食の時間は手洗いをしっかりし、配膳台をきれいに拭く、毎日の清掃を丁寧に行うなど、教室環境を衛生的に保ちましょう。

また、体の調子がすぐれないと抵抗力が弱まり、食中毒にかかりやすくなります。規則正しい生活を心がけ丈夫な体を作りましょう。

給食時間の衛生をチェックしよう



給食当番は…

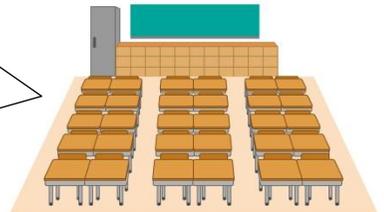
- 帽子から髪が出ていませんか？
- マスクは鼻まで覆ってかけていますか？
- 手は石けんできれいに洗いましたか？
- 白衣はきれいに洗濯し、清潔に保たれていますか？
- 体調の悪い人は給食当番が変わってもらいましたか？

- 配膳台はきれいにふきましたか？
 - 配膳台を拭く台ふきは、きれいに洗い、しっかり乾かしていますか？
- きちんと洗って乾かさないとカビが発生します！



- 手は石けんできれいに洗いましたか？
 - 手を洗った後は清潔なハンカチでふきましたか？
- せっかく手を洗ってもハンカチが不衛生だとまたばい菌がついてしまい、意味がありません。
- 爪は短く切ってありますか？

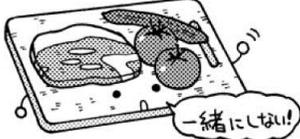
- 教室は整理整頓されていますか？
- ほこりがたまったり、虫が発生したりしていませんか？
- 適度に換気を行っていますか？



家庭では… 《食中毒予防の3原則》

つけない

©少年写真新聞社2012



手は石けんを使ってこまめに洗いましょう。

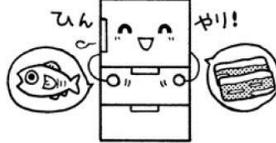
また、生の肉や魚などを調理したまな板などは、野菜などへの菌の付着を防ぐため、使い分けたり、きれいに洗いましょう。

給食室では…

- ・作業が変わるごとに手を洗い、アルコール消毒しています。
- ・まな板は野菜用、生ものの用、果物用など用途によって使い分けています。

増やさない

©少年写真新聞社2012



肉や魚などの生鮮食品や総菜は、購入後すぐに冷蔵庫に入れましょう。

冷蔵庫の中でも最近はずっと増殖するので、冷蔵庫を過信せず早めに食べましょう。

給食室では…

- ・肉や魚などの生鮮食品は専用容器に入れて冷蔵庫で保管しています。
- ・生鮮食品は当日使う分だけ注文し、その日のうちに使い切っています。

やっつける

©少年写真新聞社2012



ほとんどの菌は加熱によって死滅するので、肉や魚は中までしっかり火が通るように十分に加熱しましょう。

また、野菜なども加熱すると安全です。

給食室では…

- ・焼き物、揚げ物等は、中心温度計を使い、料理内部が85度以上に加熱されたのを確認しています。
- ・サラダの野菜もゆでてから使っています。
- ・果物は丸ごと塩素消毒し、流水で洗い流してからカットしています。

6月は食育月間

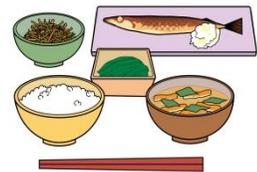
平成17年に「食育基本法」が制定、施行され、「食育推進基本計画」により、毎年6月は「食育月間」と定められました。普段何気なく食べている食について考える1か月です。

例えばこんなことを実践しましょう

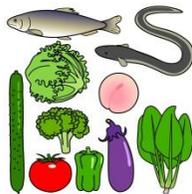
「食べ残しをしない」



正しい配膳で
食事をする



旬の食材や地元の
食材を知り、味わう



食事の準備や
片づけを手伝う



食前、食後のあいさつを
きちんとする



早寝、早起き、朝ごはん
で生活リズムを整える

