



## 安心・安全な給食を作るために！！



毎日、給食室では食中毒に十分に気をつけています。食中毒は年間を通して発生していますが、梅雨時期(5月～6月)と夏(7月～9月)は湿度や気温が高く、細菌が増えやすいので、この時期には細菌性の食中毒の発生件数が増加する傾向にあります。主な発生原因としては、食材の温度管理に問題があったり、菌の付着した手指で食材を扱ったり、調理器具の洗浄や消毒が不十分であったりすることが挙げられます。給食室では、最善の注意を払って、給食を作っております。今日は、給食室内の衛生状態を外部の検査機関が来校し、確認チェックをしていただきました。良好な状態で給食作りがされているという、評価をいただきました。また、給食用食器、調理器具等する熱風消毒保管庫の庫内温度も合わせて、検査しました。

