



令和7年6月2日
流山市立東深井中学校
流山市立北部中学校

梅雨入りが間近になりました。これからは気温と湿度が高くなる日が増えてきます。

天候が悪くなる影響で体力が落ちてくる一方で、食中毒の原因になる細菌にとっては活発に動く条件がそろってきます。いつも増して食中毒予防を意識しながら、換気や手洗い、手指の清潔など衛生対策をしっかり継続ていきましょう。

食中毒予防3原則と学校給食

①つけない

料理をするときや食べる前にはせっけんでよく手を洗う。



まな板、包丁は肉用と野菜用に使い分ける。



給食では衛生管理上、肉や魚を調理場で切ることはできません。あらかじめ分量で切っていただいたものを納品してもらいます。

②ふやさない

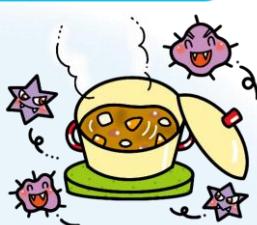
料理を室温のまま長時間放置しない。



保存するときは小分けにして素早く温度を下げる。



調理器具、食器、ふきんなどはきれいに洗い、素早く乾燥させる。



35°C前後の生温かい温度は、細菌が増えやすい危険な温度です。



③やっつける

生で食べる以外は十分に加熱してから食べる。



肉の生焼けにはとくに注意しましょう。



給食ではサラダに使う野菜も含め、原則、すべての食材を加熱しています。そして中心温度計を使って、内部までしっかりと熱が通ったことを確認・記録しています。



6月は食育月間です

●家族で「食育だより」を読む



●食事のあいさつをしっかりする



●食品の栄養成分表示を確認する



●親子で料理をする



そのほかにも

●3食しっかり食べる ●一緒に買い物に行く ●食に関わる体験活動をする など