

食育だより

向陽台小学校 栄養教諭
令和6年6月

梅雨の時期は、気温や湿度が上がってじめじめと蒸し暑くなってきます。これからの季節は、食べ物が腐ったり、カビが生えたりしやすくなるため、食べ物の取り扱いには特に注意が必要です。「食中毒菌をつけない・増やさない・やっつける」という、食中毒予防の3原則がカギとなります。

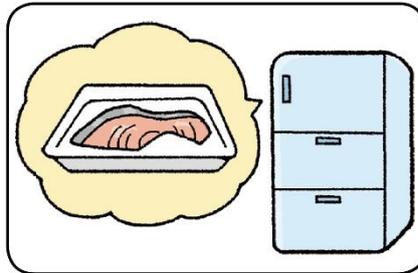
◆◆◆食中毒予防の3原則◆◆◆

つけない



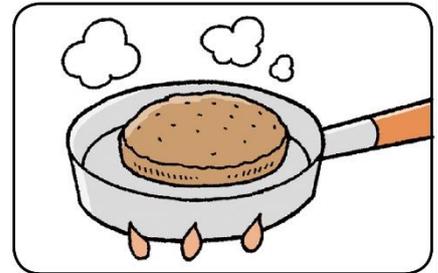
手には雑菌がついています。石けんでしっかり手洗いをしましょう。

増やさない



食品の購入後はできるだけ早く冷蔵庫に入れ、早めに食べきりましょう。

やっつける



加熱は効果的な殺菌方法です。特に、肉は中心までよく加熱しましょう。

学校給食の衛生管理

給食を作るときは、食中毒防止のために衛生管理を徹底して行っています。施設管理、服装、調理機器や食品の取り扱いなど、多岐にわたって注意を払っています。



清潔な服装

毛髪やだ液等の混入を防ぐために、帽子、マスクの正しい着用



手洗いの徹底

爪ブラシを用いた手洗いの指導や、こまめな手洗い指導。

調理衣の色分け

作業の内容が一目でわかるように、エプロンや靴の使い分け



適切な温度管理

食材の保存温度や、加熱後の中心温度の確認、調理後の保管温度の管理の徹底

