

平成 30 年 6 月 5 日 (火)

中央学校給食センター

【献立名】 小型ミルクパン 牛乳 冷やし中華 鶏肉のから揚げ
小魚アーモンド



【ひと口メモ】

手洗いの大切さを確認しよう

(食事と安全・衛生)

みなさんは、給食の前にきちんと手を洗っていますか？午前中、学校で活動している手にはたくさんの目には見えないバイ菌がついています。そのため、そのまま給食の配膳をしたり、パンを食べたりすると、バイ菌がみなさんの口の中へ入り、食中毒をおこしてしまうかもしれません。今日は手洗いのチェックをしてみましょう。

- ①石けんをよく泡立てましたか？
- ②指先、指の間、手のひらと甲、親指、手首まできちんと洗いましたか？
- ③水で泡をしっかり、洗い流しましたか？
- ④きれいなハンカチでふきましたか？

正しく手洗いをして、安全に給食を食べましょう。



【献立名】

コッペパン いちごジャム 牛乳 白身魚とカシューナッツの揚げ煮
野菜のマリネ キャベツと肉団子のスープ



【ひとロメモ】

食中毒を予防しよう

(食事環境の整備)

ムシムシ、ジメジメした、つゆの季節になりました。1年でもっともたくさん雨が降り、湿度や気温が高いので食中毒を起こすバイ菌が増えやすくなる時期です。

給食では、食中毒を防ぐために煮る、焼く、ゆでるなど加熱してバイ菌をやっつけたり、バイ菌が増えないように、サラダやあえものは10℃以下に冷やしたりしています。

また、そのまま食べる果物は水で3回ていねいに洗って、消毒をし、ビニール手袋をして、切ったり、数を読んだりしています。さらに調理員さんは1日に何回も石鹸で手を洗い、アルコール消毒をして食中毒を起こさないように気をつけているのです。みなさんも食中毒予防のために、石鹸でていねいに手を洗い、きれいなハンカチでふきましょう。

平成 30 年 6 月 5 日 (火)

飯山学校給食センター

【献立名】 小型ミルクパン 牛乳 冷やし中華
鶏肉のから揚げ 小魚アーモンド

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ、にんじん、きゅうり



【ひと口メモ】(食事環境の整備)

手洗いの大切さ

1年でもっともたくさん雨が降り、湿度や気温が高いため食中毒を起こすバイ菌が増えやすくなる時期です。食中毒予防の3原則は「つけない」、「増やさない」、「やっつける」ですが、まず私たちが給食の時間にできる予防法は「つけない」ことです。「つけない」というのは、すなわち、給食の準備をする前に一人一人が石けんを使って、しっかり手洗いをすることです。手洗いをしていない状態だと人間の手には約100万個ものバイ菌がいると言われていて、手のバイ菌は、水だけの手洗いで約1万個に減り、石けんを使って30秒手洗いすると約数百個に減ると言われています。健康で元気に過ごすためにも石鹸で丁寧に手を洗い、きれいなハンカチでふくことを習慣づけましょう。