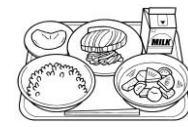


給食だより

宇美町立宇美東小学校
令和6年 5月号



ちょうりしつ えいせい かんり 調理室の衛生管理



学校給食は子どもたちが対象となるため、特に厳しい衛生管理が必要とされています。
調理室で行っている衛生管理の一部を紹介します。

できていますか？食事前の手洗い

食事の前やトイレの後、外から帰った後など、きちんと手を洗っていますか？
手には、目に見えない細菌やウイルスなどが多くついています。
運動会の練習も始まっていますので、ご家庭でも基本の手洗いを確認して、特に給食を食べる前、
食べた後はしっかり手を洗うようにしましょう。

① 水でぬらして石けんをよく泡立てる	② 手のひらをよくこすり合わせる	③ 手の甲をもう一方の手のひらでこする	④ 指の間も忘れずに洗う
⑤ 指先と爪の汚れも落とす	⑥ 手首をぐるぐるきれいに洗う	⑦ 石けんの泡を水でよく洗い流す	⑧ きれいなタオルやハンカチでふく

<健康チェック>

毎日、給食室に入る前に、健康状態は良いか、手指に傷はないかなど、確認、記録をしたあと、仕事を始めます。

<手洗い>

給食室に入る時はもちろん、ひとつの作業が変わるごとに手洗いをし、さらにアルコールで消毒もしています。

<温度の確認及び記録>

学校給食はサラダなどの材料もすべて加熱調理をしています。加熱調理したものは、加熱、冷却、出来上がりなどの工程ごとにすべて中心温度を確認し、記録をしています。

<検食>

給食が出来上がった後、子どもたちが食べる30分前までに「検食」を行っています。主に校長先生が検食をしています。検食では、味付けや分量が適切か、異物が入っていないか、においに異常がないかなどを確認を行います。

給食が安全に提供されるためには、調理室だけでなく、給食の準備も衛生的に行われることが大切です。
給食当番のエプロンや帽子の洗濯、給食セットの準備等、いつもご協力ありがとうございます。
引き続き、よろしくお願いいたします。

保護者の皆様へ大切なお知らせ

<給食による食物アレルギーの新規発症を防ぐために>

学校給食で初めて食べた食品により、食物アレルギーを発症する事例があります。
どのような食品でも、初めて食べた時にアレルギーを発症する可能性はゼロではありません。
学校で新規発症を防ぐために、2つのことをお願いします。

- 毎日の献立にどのような食品が使われているのか献立表でご確認ください。
- 今まで食べたことのない食品については、一度ご家庭で食べてみてください。

手洗いのポイント

洗い残しの多い、
④指の間、⑤指先と爪、⑥手首は、特に注意して洗うようにしましょう。