

## 6月3日(木)

## 食中毒を予防しよう

食中毒とは、食べ物についている細菌などが原因でかかる病気です。次の3つのポイントに気をつけましょう。

①

つけない！

手洗いをきちんと  
しよう。



②

ふやさない！

できあがったものは、  
できるだけ早く  
食べよう。

③

やっつける！

食べ物は中まで  
十分に火を  
通そう。



## きょうのこんだて

こくとうパン (1/2)  
ぎゅうにゅう  
わふうやきそば  
オクラのあまずあえ  
オレンジ

き	おもにエネルギーのもとになる こくとうパン あぶら、ちゅうかめん さとう
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう ぶたにく、いか かつおぶし
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる たまねぎ、にんじん キャベツ、ピーマン オクラ、オレンジ

クイズ3 食中毒が起こらないように給食室で行っているのは、どれでしょうか。

- ①エプロンを変える ②こまめに手を洗う ③中心温度をはかる

## 一口メモ

○梅雨に入っているこの時期は、気温や湿度が高くなってきました。食中毒が起こりやすい季節です。みなさんが、食中毒をふせぐためには、手に菌をつけないことが大切です。今の時期は新型コロナウイルスの感染症を防ぐためにも、ていねいに手を洗って、消毒するようにしましょう。



○毎日給食を作ってくださっている(株)一富士フードサービスの方々も食中毒を起こさないように特に衛生に気をつけて作業をされています。たとえば、「こまめに手を洗う」です。給食室に入る前には、手の点検から始めて消毒まで20の工程にそって手を洗っています。爪ブラシを使って爪の間も洗っています。作業ごとにこまめに手を洗います。



「作業ごとにエプロンを変えています」野菜の下処理は黄色、調理の作業はみどり、



出来上がった料理をクラスごとに入れるときは、ピンク、パンを配るときは青のエプロンをつけます。また「食べ物の中まで十分に火が通ったか確認する」ために、中心温度計を使って85度以上を確認しています。

キャベツ	愛知県	にんじん	長崎県	オクラ	高知県
たまねぎ	兵庫県	ピーマン	宮崎県	オレンジ	アメリカ

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え: ①②③