

給食で食を考えましょう!!

食中毒予防のための学校給食の衛生管理

手洗いの徹底



調理作業中は、
ひとつの作業が終
わるたびに手洗いを
します。
そのまま食べる
ものは、素手では
さわりません。

調理作業用具の使い分け



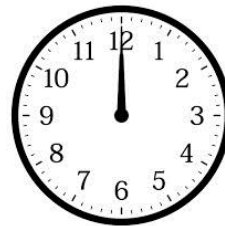
用途に応じて、
エプロンや調理器
具を使い分け、菌
がうつらないよう
にしています。

温度の確認



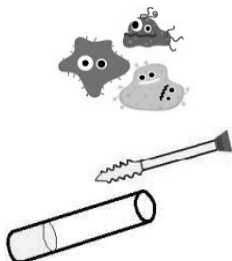
焼く、炒める、揚
げる、ゆでるなど加
熱したものはすべて
中心温度を測定し、
75℃に達していた
場合は、その時点か
らさらに1分以上加
熱します。

検食



生徒が食べる30
分前までに、学校の
管理者が、味・香り・
量・異物混入の有無
等の観点から給食を
検食しています。

検便



給食を作る調理担
当者や配膳・配送員
等は、健康を管理し、
食中毒発生を予防す
るために、月2回検
便をしています。

教室での衛生管理

- 石けんを使い、ていねいに手を洗う。
- 給食当番は身支度（エプロン・帽子・マスク着用）を整える。
- 給食の運搬は安全に気を付ける。（床への直置き禁止!）
- 机の上にナフキンやランチョンマットを敷く。



★食中毒を予防し、安全に楽しく給食をいただきましょう!