

給食で食を考えましょう!!

☆給食の衛生管理 ～食中毒予防のために～

デリバリー方式

国の衛生管理基準に基づいた衛生管理を行い、副食（おかず）は調理後すぐに10℃以下に冷却し、専用の食器に盛り付けてから冷やしたまま学校へ運びます。汁物は保温食缶を使用して65℃以上の温かい状態で運び、学校で生徒が盛り付けます。主食（ごはん）も65℃以上の温かい状態を保つ保温コンテナで運びます。学校の配膳室に運ばれてからも冷蔵庫や湿温蔵庫で温度管理して食中毒を防止し、衛生的に提供しています。

親子方式

衛生管理チェックリスト（日常点検票）で健康観察・設備の安全・食品の検収・調理・配缶・洗浄・ゴミ処理や食品保管等の項目について毎日点検をして衛生管理に努めています。

また、加熱調理が終了してから2時間以内に食べられるように調理時間を考えて作られ、温かいできたての味が中学校に届けられます。

教室での衛生管理

衛生的に作られた安全、安心な給食をいただくために、給食当番はもちろんのこと、一人ひとりが、正しい手の洗い方を身につけ、清潔な手で給食時間を過ごしましょう。

- * 給食当番の身支度（エプロン・帽子・マスク着用）を整える。
- * 机の上にナフキンやランチョンマットを敷く。
- * 配膳台は清潔なフキンやアルコール等で拭く。
- * 給食の運搬は安全に気をつける。（直置き禁止!）
- * 給食当番はしゃべらずきれいに盛り付ける。
- * 給食中の会話は周囲の迷惑にならないよう気を付ける。



正しい手の洗い方

石けんで洗い終わったら、十分に水で流し、清潔なハンカチでよく拭き取って乾かします。



食中毒予防のための〇×クイズ!! 次の問題の答は〇? ×?

問題1、給食を作る調理従事者や配膳員等は食中毒発生を予防するために月2回、検便をしている。

問題2、生徒が食べる1時間前までに、量・味・異物混入の有無等の観点から給食を検食している。

問題3、加熱された食品は中心温度計で十分加熱されたことを確認している。（中心部温度75℃1分以上）

問題4、給食は「保存食」として1食分または各種50gを保存食用冷凍庫に-20℃以下で2週間保存している。

クイズのこたえ：〇・・・問題1・3・4

×・・・問題2 生徒が食べる30分前