

# 給食で食を考えましょう !!

## 学校給食の衛生管理

### ☆給食室での衛生管理

給食は「安心・安全」であることが基本です。そのために、さまざまな点検項目が定められています。  
その一部を紹介します。

#### 加熱

生で食べる果物類を除き、加熱したものを提供しています。

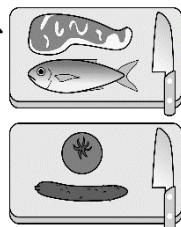
中心温度計を使って、中心部を 75°C で 1 分間以上、加熱できているかを 3 カ所以上確認しています。



#### 器具の使い分け

調理作業に応じて、決められたエプロンや靴を使用します。

調理器具（まな板、包丁など）も肉、魚、野菜、果物などで使い分けています。



#### 健康管理

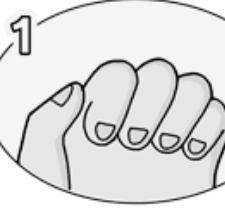
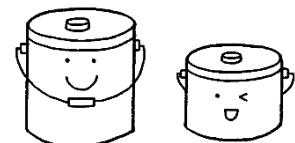
学校給食従事者は、日頃から健康管理に気を付け、調理作業前は、必ず健康状態（下痢、発熱、嘔吐がないかなど）を確認し、記録しています。



### ☆給食当番の衛生管理

給食当番になったら、食べ物を扱うという自覚をもって、身だしなみ、衛生面に気を付けましょう。次の 6 つのポイントを守ることで、「安心・安全な給食」へつながります。

#### 給食当番 6 つのポイント



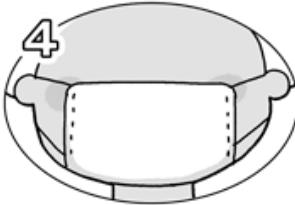
1 爪は短く切る。



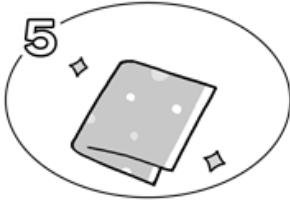
2 清潔なエプロンや白衣を着用する。



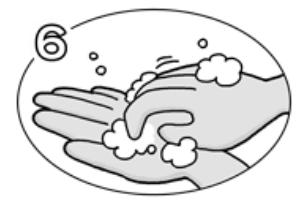
3 髪の毛が出ないよう、帽子や三角巾をかぶる。



4 マスクは鼻と口をおおうようにつける。



5 清潔なハンカチを用意する。



6 石けんを使って手を洗う。

学校給食を参考に、家庭でも取り組んでみよう !!  
また、清潔なハンカチは、全員、毎日持参しよう !