

毎年6月は「食育月間」 毎月19日は「食育の日」

# 食育つうしん

平成30年9月26日発行  
No.6  
大阪市立住吉第一中学校

## 親子給食が始まって、今日で19日目！

給食の準備風景を紹介します。初めは慣れない作業に戸惑いながらも、めきめき上手になっていく様子を、どの学年、どのクラスでも見ることができます。



## なにわの伝統野菜「田辺大根」を栽培

なにわの伝統野菜とは、100年以上前から大阪市内で栽培され、大阪の農業と食文化を支えてきた歴史、伝統をもつ野菜のことです。平成17年2月から「大阪市なにわの伝統野菜」として、現在9品目認証されています。

今年の9月は雨が多く、2年生全体で種まきをする機会がありませんでした。しかし、19日は好天に恵まれ、3組が代表して種まきをしました。

今の畑の様子です。元気に成長しています。



上から



横から



東住吉区田辺地区  
田辺大根  
たなべだいこん

# 給食で食を考えましょう！！

## 学校給食の衛生管理

粉浜小学校では、住一のみなさんの「安全・安心」を第一に考えて、美味しい給食を作ってくださっています。そのことを忘れないで、感謝していただきます。

### 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



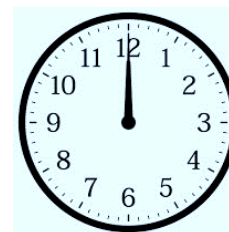
用途に応じて、エプロンや調理器具を使い分け、菌がうつらないようにしています。

### 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



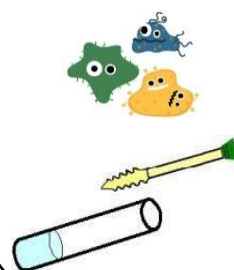
生徒が食べる30分前までに、学校の管理者が、味・香り・量・異物混入の有無等の観点から給食を検食しています。

### 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。



### 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。