

令和2年7月

給食だより



— 安全安心で魅力ある学校給食 — 千葉市【新港・こてはし・大宮】学校給食センター

いよいよ本格的な夏の到来です。気温や湿度が高くなり、熱中症なども心配な時期です。こまめに水分補給をしましょう。また、適度な運動・十分な睡眠・栄養バランスのとれた食事を心がけ、日常から免疫を高めることと新しい生活様式として「三密」についても気を付けたいところです。

今月のめあて「食事の衛生について考えよう」

高温多湿のこの時季は、食中毒菌が一番繁殖しやすい季節です。ご家庭でも特に食品の取り扱いに注意して、食中毒の予防をしましょう。

★食中毒予防の3原則

つけない

手についた細菌等は、水でさっと洗うだけでは、減らすことができません。石けんを使って、手のひらや手の甲、洗い残しの多い指の間やつめの中、親指、手首まで丁寧に洗いましょう。そして、清潔なハンカチ等で水気をふき取りましょう。

まな板は、肉・魚用と野菜用を分けると相互汚染を防ぐことができます。

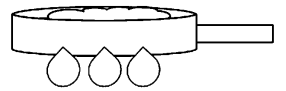
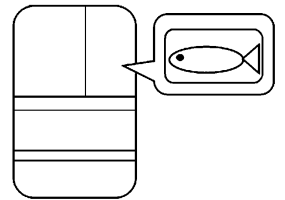
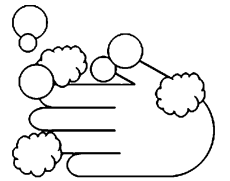
増やさない

肉や魚などは、購入後すぐに冷蔵庫に入れましょう。冷蔵庫の中でも細菌はゆっくりと繁殖するので、冷蔵庫を過信せずに早めに食べるようにしましょう。

やっつける

ほとんどの細菌は加熱によって死滅するので、肉や魚は十分に加熱しましょう。目安は、中心部分の温度が75℃で1分以上加熱することです。また、使用後のふきんやまな板は、漂白剤を規定の濃度に薄めてつけておくなどして除菌します。

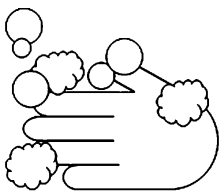
※料理を作ったすぐ食べない時には、冷蔵庫へ入れましょう。食べる前には、必ず加熱するようにしましょう。



給食センターの衛生管理

つけない

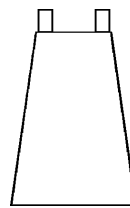
しっかり手洗い！



爪ブラシを使用して石けん液で手を洗います。ペーパータオルで水分をよく拭き取り、アルコールで消毒します。

手洗いマニュアルにもとづいて、作業前・作業後・作業が変わるごとに手洗いします。

作業分担の明確化



エプロンの色による分類（例）

紺色：野菜類の下処理

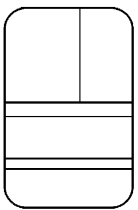
赤色：肉類、卵を扱う

オレンジ色：魚介類を扱う・・・など

相互汚染を防ぐため、作業の場所を分け、更にエプロンの色分けをし、他の作業と交わらないようにします。

増やさない

納入された食材の温度管理

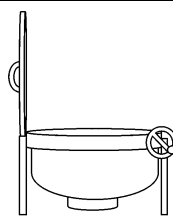


冷蔵庫・冷凍庫の庫内が適正な温度に保たれているか確認し、記録します。

食材は、肉用・野菜用それぞれの冷蔵庫・冷凍庫の中で間隔をとって保存しています。冷気を循環させて適正な温度を保ちます。

やっつける

料理ごとに温度確認



ひとつの釜について3か所を中心温度計で計測し、記録します。

衛生的に提供できる温度まで加熱されているか確認し、安全な給食を提供します。