

梅雨に入り、じめじめとして蒸し暑い日も増えてきました。気温と湿度が高くなると増えるのが、「細菌性食中毒」です。ポイントを理解して食事の時間を楽しみましょう。

食べること=生きること ～ 6月は「食育月間」です！

日々の「食べること」を見直してみませんか？



平成17(2005)年に成立・施行された食育基本法では、食育を「生きる上での基本」とし、「知育、徳育及び体育の基礎となるべきもの」と位置付けています。食や健康に関する情報があふれ返る昨今、子どもたちが正しい知識に基づいて自ら判断・実践し、健康で豊かな毎日を送れるようになることがとても重要です。そのためには、さまざまな経験を通じて、食に関する知識や選択する力を身につけていく必要があります。6月は「食育月間」、日々の「食べること」について、あらためて考えてみませんか？

ポイントを確認

食中毒に気をつけましょう

梅雨になると、気温と湿度が上がり食中毒が発生しやすくなります。給食室では厳しい衛生管理の中、普段以上に気を配り、安心安全な給食を提供するよう努めています。生徒のみなさんも給食の配膳時間、家での食事の前などに新型コロナウイルス感染症だけでなく、食中毒にも気を付けましょう。食中毒も予防の基本は「手洗い」です。食事の前には必ず手を洗い、清潔なハンカチやタオルで手を拭きましょう。

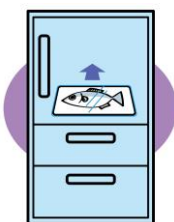
食中毒予防3つのポイント

①つけない



調理や食事の前には石けんでていねいに手を洗い、清潔な食器や器具を使うようにしましょう。

②増やさない



冷蔵や冷凍が必要な食品は、買ったらずぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れます。とはいえ、過信は禁物です。早めに使いましょう。

③やっつける



加熱が必要な食べ物は中心部が75℃で1分以上を目安にしっかりと火を通すことが大切です。

給食室ではこれに加え、

- ・月に2回の腸内検査をする。
- ・作業ごとにエプロンや手袋を使い分ける。
- ・野菜や肉は1回で使い切る量を当日納品する。
- ・加熱調理を基本とし、加熱温度を確認する。

など、衛生管理に取り組んでいます。

