

6月の給食だより

平成 23年 6月 1日
高岡市立戸出西部小学校

6月になると、だんだんと気温が高くなってきます。ジメジメした梅雨の季節も、もうすぐです。気温の変化で、子どもたちが体調を崩しがちなこの時期、手洗いや清潔な服装など身の回りの衛生に十分注意し、食中毒予防に心がけましょう。

夏場に起きやすい

食中毒に注意！



最近の食中毒発生状況を見ると、ノロウイルスの影響で、冬場の発生件数が非常に多くなっています。ただし、夏場は細菌性の食中毒が多く発生しますので、油断は大敵。カンピロバクターやサルモネラ、腸炎ビブリオなどの細菌性食中毒は、食品中などで菌が増殖していつたり、細菌から毒素が発生したりして起こります。

予防のためには、食事や調理の前や動物と遊んだ後には石けんでしっかり手を洗う、調理の時には食品を十分に加熱する、生肉は食べないなど、日ごろから気をつけるようにしましょう。



食中毒
予防の

キ
ホ
ン



学校給食の衛生管理の一部を紹介します

1 しっかりと加熱調理します（85℃・1分間）

サラダに入る胡瓜も茹でています。茹でた後は、すぐに冷却し、ふた付きの容器に入れて、和えるまで冷蔵庫で保管します。加熱する食品は、中心温度計で、食品の内部まで加熱されたかを確認し、調理時刻とともに記録します。また、出来上がりから、子どもたちが食べるまでの時間が短くなるよう、4時間目終了間際まで調理をしています。

2 調理員の健康チェック・調理室の衛生チェックは毎日75項目あり、不備な点はすぐに改善します。

3 給食室は、下処理室（汚染区域）・調理室（非汚染区域）・洗浄室の3つに区分されています。

最新式のドライシステムを採用した施設で、部屋別・用途別に器具を使用するので、冷蔵庫は4つ、冷凍庫は3つ、手洗い設備は7つもあります。調理員は、作業ごと、部屋ごとにエプロンと履物を交換します。



中心温度計を使って、汁物の温度確認をします。



下処理室と調理室をつなぐ、パススルー冷蔵庫。両面扉で食材を移動させます。



自動手洗い機と手指乾燥機

これからも安心・安全な給食づくりに努めていきます！