

# はちのご食だより6月号

船橋市立法典東小学校  
令和6年6月3日発行  
栄養士 宮原紀子

学校給食の衛生管理は「学校給食衛生管理基準」(学校給食法第九条)に基づいて行われています。調理工程はもとより、配膳室や教室などの環境や、給食当番活動などにおいても様々な配慮を行い、安全で安心な給食が提供できるように取り組んでいます。

## 学校給食の衛生管理

学校給食を作る時は、食中毒防止のために、衛生管理を徹底して行っています。清潔な施設、調理機器、服装、手洗い、食品の取り扱いなど、様々なことに注意を払っています。

### 清潔な服装

調理員は、異物が料理に入らないように、清潔なマスク、帽子、調理衣などを着用しています。

### 手洗いの徹底

作業前は、つめブラシを使ってつめの間も念入りに洗います。作業中もこまめに手洗いをしています。

### エプロンなどの使いわけ

汚染防止のために、作業の内容によって、エプロンや手袋、履物などを使いわけています。エプロンは作業ごとに色を変えています。異物混入防止のため、使い捨て手袋、包装用フィルムは、青色を使っています。

### 適切な温度管理

加熱する食品は、中心部が75℃で1分間以上(二枚貝などは85~90℃で90秒間以上)になるように、温度計を使って確認をしています。

## 食中毒

食中毒というと、飲食店での食事が原因と思われがちですが、家庭の食事でも発生しています。家庭での発生では、症状が軽かったり、発症する人が1人や2人など少ないことから、風邪や寝冷えなどと思われがちで、食中毒とは気づかれず、重症化することもあります。家庭での食事作りでも、次のことに注意しましょう。

### つけない

手には雑菌がついています。  
石けんでしっかり手洗いをしましょう。

### 増やさない

食品の購入後はできるだけ早く  
冷蔵庫に入れ、早めに食べきり  
ましょう。

### やっつける

加熱は効果的な殺菌方法です。  
特に、肉は中心までよく加熱  
しましょう。

★キャンプやバーベキューなどイベントでの調理も多くなる時期です。家庭での食事とともに、イベントなどでの食事にも十分注意をしましょう。焼肉やしゃぶしゃぶなどを食べる時は、箸を使い分けることも、重要な感染対策になります。焼く時の箸と食べる時の箸は使い分けましょう。

### 【船橋産の旬の食材を食べて知る日】

地域や地場産物への理解を深め、「ふるさと船橋」への思いを育むことを目的に、毎月「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定し、実際に給食で味わう体験をします。6月の食材は「にんじん」です。

- ☆6/3(月) キャロットみかんゼリー
- ☆6/6(木) キャロットポタージュ

### 【にんじん】

船橋市は県内有数のにんじんの産地です。船橋産のにんじんは、従来品種のにんじんと比べ、ベータカロテンの含有量が多く、甘く柔らかいのが特徴です。スーパーなどでみかけたら、そのまま食べてみてください。プロバスケットボールチーム「千葉ジェッツふなばし」とタッグを組んで作成した出荷箱で納品されます。