



衛生に気をつけよう

梅雨入りが間近になりました。これからは気温と湿度が高くなる日が増えてきます。天候が不順で人の体力が落ちてくる一方で、食中毒の原因となる細菌にとっては活発に動く条件がそろってきます。いつにもまして食中毒予防を意識しながら、換気や手洗い、手指の清潔な衛生管理対策をしっかり継続していきましょう。

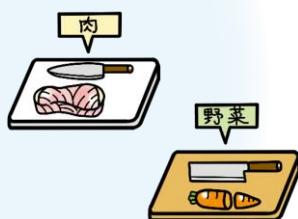
食中毒予防3原則と学校給食

①つけない

料理をするときや食べる前にはせっけんでよく手を洗う。



まな板、包丁は肉用と野菜用に使い分ける。



給食では衛生管理上、肉や魚を調理場で切ることはありません。あらかじめ分量で切っていただいたものを納品してもらいます。



②ふやさない

料理を室温のまま長時間放置しない。



保存するときは小分けにして素早く温度を下げる。

35℃前後の生温かい温度は、細菌が増えやすい危険な温度です。

調理器具、食器、ふきんなどはきれいに洗い、素早く乾燥させる。



③やっつける

生で食べるもの以外は十分に加熱してから食べる。

肉の生焼けにはとくに注意しましょう。



給食ではサラダに使う野菜も含め、原則、すべての食材を加熱しています。そして中心温度計を使って、内部までしっかり熱が通ったことを確認・記録しています。



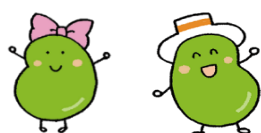
1年生がそらまめのさやむきをしました！



5月16日（金）に1年生が「そらまめのさやむき」をしました。事前に学校司書の田辺先生より「そらまめくんのベッド」の大型本の読み聞かせがありました。本に出てくるふわふわベッドを観察しました。

むきたてのそらまめは、給食時間に間に合うように調理員さんが、塩ゆでしてくれました。

給食時には、「おいしい😊」の声がたくさんありました。また、普段、野菜が苦手でなかなか食べられない子が「そらまめ食べられたよ」と、うれしそうに教えてくれました。1年生のみなさんありがとうございました。



そらまめは、空に向かって実がなることから「空豆」と名づけられたといわれています。



感想の紹介

たのしくて、えほんとおなじできゅうしょくにでるし、ワクワクする。

えほんとおなじだった。なかみがフワフワしてた。おおきかった。たのしかった。

さやむきをしたよ。だいすきだからよかった。まめがおおきかった。ベッドがフワフワ。



6月は食育月間です！



よくかんで食べよう

6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。本校の給食でも、歯と口の健康週間は、かみごたえがある食べものや歯を丈夫にしてくれるカルシウムが多く入っている食べ物を取り入れた献立にしています。

