



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

6 手を洗おう



食育ピクトグラム

日ごとに増す暑さに、本格的な夏の訪れを感じます。高温多湿な環境に長時間いると、体内に熱がこもり、熱中症になる危険が高まります。熱中症を予防するために、こまめな水分補給や涼しい環境で体を冷やすことが大切です。また、日頃から栄養のバランスのとれた食事をして、暑さに負けない丈夫な体をつくりましょう。

今月のめあて「食事の衛生について考えよう」

食中毒とは、原因となる細菌やウイルスが付いた食べ物が体内に入ることによって、腹痛や発熱・吐き気などの症状が出ます。細菌やウイルスは、土の中や水、動物や私たちの皮ふ、腸の中にも存在しており、特別な菌ではありません。予防するために、三つのポイントを押さえることが大切です。

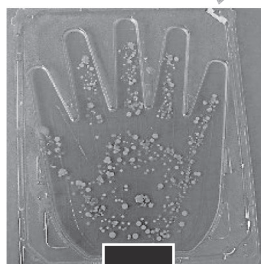
○主な原因物質

細菌：気温や湿度が高い環境に生存 6月～9月頃に多く発生
ウイルス：低温や乾燥した環境に生存 11月～3月頃に多く発生

△食中毒予防3原則△



手洗いの効果



手洗いは、
効果的な予防法です。

手洗い前

はんでん
白い斑点は、
細菌で、手のひら
全体に付着



手洗い消毒後

手洗い前に比べ、
細菌が減少



給食センターの衛生管理

安全安心でおいしい給食を届けることができるように、衛生管理を徹底し、調理作業を行っています。



付けない

野菜は3回以上洗浄



増やさない

温度管理された庫内に保管



やっつける

調理後、温度を測定

知ってる？給食当番の重要性

給食当番は、時間内に衛生に気を付けて給食を配る大切な仕事です。始めに担任等が健康を確認し、衛生的な服装に着替えて、協力して手際よく行います。

手洗い

石けんを使って手を洗い、清潔なハンカチでふきます。

爪（つめ）

爪の間も、多くの細菌がいるので、短く切ります。

衛生的な服装

鼻と口の中は、細菌やウイルスが存在します。異物の混入を防ぐために、清潔な白衣やマスクを着用します。

かみの毛

ほこり

衛生管理チェックリスト

給食当番の衛生や健康の状態を、衛生管理チェックリストに記録します。



もしもの時は…

体調が悪い場合は、先生に相談をした上で、他の人に当番を、代わってもらいましょう。