

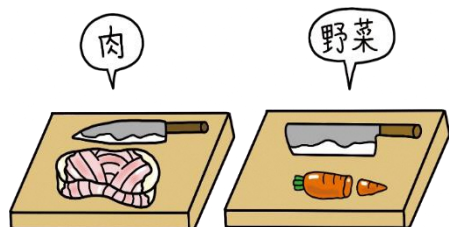
夏休みもすぐそこまで来ていますが、ジメジメとする蒸し暑い季節が続いています。体がバテていませんか？梅雨の時期から9月頃までは細菌などによる食中毒が発生しやすくなります。3つのポイントをしっかりおさえ、安心して食事ができるようにしてほしいと思います。

## 衛生的な食事のための3つのポイント



### ①つけない

料理をするときや食べる前には、手をせっけんでていねいに洗う。



まな板・包丁は肉用と野菜用に使い分けましょう。

※給食では食中毒対策を兼ね、肉や魚を給食室で切ることはありません。あらかじめ分量で切っているものを納品していただいています。

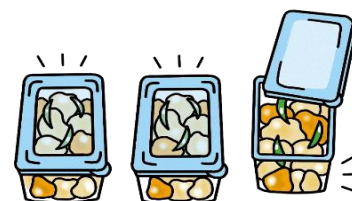
### ③やっつける

肉や魚、卵などは、十分に火を通してから食べる。

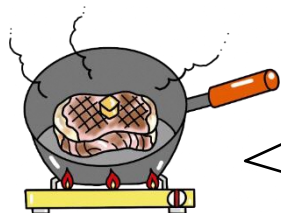
### ②ふやさない

料理を室温のまま、長時間放置しない。

生温かい温度(35度前後)は、細菌が増えやすい危険な温度です。



保存するときは小分けにして温度を素早く下げましょう。



火が通りにくいものは、中まできちんと火が通ったか、確認しましょう。

## 給食センターのアレコレ

## 学校給食の衛生管理



野菜を洗うときは3槽シンクを使用します。

調理員は健康

チェックをし、身だしなみを整えています。



野菜は流水で3回以上洗っています。

※食材に異物混入がないか確認します。



毎日の健康管理につとめています。



タイマーで時間をはかり、1分間手を洗います。



和えものやサラダなどの食材も、すべて加熱します。

※加熱した食品は、中心温度を測定します。



調理後2時間以内に喫食できるよう、給食時間を考えて調理します。

