



長子配付

令和7年5月30日

穴水共同調理場

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、食中毒の原因になる細菌にとっては活発に動く条件がそろってきます。いつにも増して食中毒予防を意識しながら、換気や手洗い、手指の清潔など衛生対策をしっかり継続していきましょう。

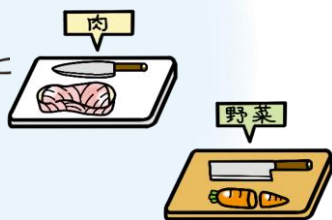
## 食中毒予防3原則と学校給食

### 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ぶやさない

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ます。



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。



肉の生焼けには十分に注意しましょう。

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。

## ジェyson先生考案メニューが登場します



【イメージ写真】

ALTのジェyson先生が、みなさんにアメリカの給食を食べてほしいと、穴水町の給食のメニューを考えてくれました!コラボメニューは6/26(木)に登場します!お楽しみに♪

