

浜小給食ニュース



平成27年6月11日
泉大津市立浜小学校



衛生に注意しよう!

食中毒の原因にもなるバイ菌。手には目に見えないバイ菌がたくさんついています。

トイレの後や、給食の前にはせっけんできれいに手を洗っていますか?

きれいなハンカチを毎日持ってきて、しっかりふけていますか?

もうすぐバイ菌が元気になる、じめじめとしっけの多い、梅雨になります。梅雨の時期は体の調子も悪くなりがちです。衛生に気をつけて、バイ菌から体をまもろう!

給食ではこんなことに気をつけよう

しっかり手を洗おう!

手には、目に見えないバイ菌がたくさんついています。せっけんを使って、ていねいに洗おう。きれいなハンカチでふいて、アルコールで消毒するのも忘れないでね。



給食当番は服装をととのえる

服についたほこりや、髪の毛、つばなどが給食に入らないように、エプロン・マスク・三角巾(ぼうし)をきちんと、着けよう。忘れてたら給食室に入れないう。



給食室では、こんなことに気をつけています。

○材料が届けられたときに、いろんなことをチェックします。

- ・新鮮なものかな?
- ・きちんと冷蔵庫に入っていたかな? (温度計で温度をはかります)
- ・いつ作られたものかな? (賞味期限を見ます)
- ・物資選定委員会(給食でつかう材料を決める会議)で決められたものが届いているかな? など。

○その他には・・・

- ・水の検査をしています(塩素の濃度を測っています)
- ・調理員さんたちは、何度も石けんで手を洗って、アルコール消毒をしています。
- ・調理したものが、中まで十分に熱くなっているか、温度計で温度を測ります。
- ・調理に使う道具は、必ず熱消毒とアルコール消毒をします。 など、いろいろなことに気をつけて、給食を作っています。

今月の給食 ぴっくあっぷ!

マンハッタン風チャウダー

一般的なチャウダーは牛乳を使っていますが、イタリア系移民の多いニューヨークの中心「マンハッタン」で生まれたこのチャウダーは、トマトを使っています。

今月の変わりパンは・・・

チーズパンだー! チーズをふりかけて、焼いたパンです。

毎月19日は食育の日です。

今月の食育献立は19日です。テーマは「郷土料理を知ろう! 茨城県」です

手洗いの順番

1 石けんをよく泡立てます。	2 手のひらを洗います。	3 手の甲を洗います。
4 指の間を洗います。	5 指先を洗います。	6 手首を洗います。
7 爪の間は爪ブラシで洗うとよくとれます。後は清潔なタオルでふきましょう。		