

食育だより



小方学園 食育だより No.3

担当: 栄養教諭 寺尾 侑夏

6月は気温や湿度が上昇し、細菌が原因となる食中毒が多く発生する時期になります。学校給食は、食中毒予防を徹底するために「学校給食衛生管理基準」(学校給食法第9条)に基づいて衛生管理が行われています。



学校給食の衛生管理

清潔な服装

調理員は、せきから飛ぶ唾液や髪の毛などが料理に入らないように清潔なマスク・帽子・調理エプロンを着用しています。



手洗いの徹底

個人専用のつめブラシなどを使ってつめの間も念入りに洗います。作業中もこまめに手を洗います。



エプロンなどの使いわけ

汚染防止のために、作業の内容によって、エプロンや手袋、くつなどを使い分けています。



適切な温度管理

加熱する食品は、中心部が75℃で1分間以上になるようにしっかりと加熱をしています。



どうして起こる？ 食中毒

食中毒は、細菌やウイルスなどに汚染された食品を食べること感染し、嘔吐、腹痛、下痢、発熱などを引き起こします。

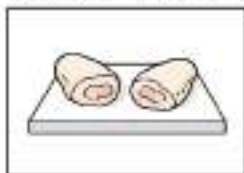


〈食中毒が発生するおもな原因〉

傷がある手で調理したもの



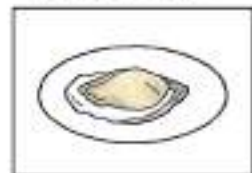
加熱が不十分な肉



室温で長時間放置した料理



ウイルスに汚染された二枚貝





給食センターのことを知りました

6/4(火) 6/5(水)

小方小2年生が生活科の「まちたんけん」の学習で、給食センターの見学に行きました♪

目をキラキラ輝かせながら話を聞いたり、たくさん質問をしたりしていましたね。

子どもたちの学びを深めるために、6/3(月)に給食センターの1日について授業を行いました。

事前授業の様子...



見学では、大きな釜を見て大興奮



背や顔よりも大きいです!

実際に使っている調理器具を触りましたね♪



給食おいしい!!!
おかわり行列です。



「残した給食はどうなるのですか?」という質問がありました。センター長から、「残された給食は、全部捨てています。もったいないから残さず食べてほしいのです。」と返答がありました。苦手なものもあるかもしれませんが、少しはチャレンジしてみることも大切ですね。完食しようとみんなで協力しているクラスもあり、非常に嬉しく思います♡

知っている人もいると思いますが、小ホール横の食育掲示板のところに「給食レシピ」を置いてあります。「レシピを取って家で作ったよ」「おうちの人に作ってもらったよ」と教えてくれる子もいました。

毎月いろいろなレシピを置いていますが、月終わりになると空っぽになっていて嬉しいです!!

このレシピほしいと思うメニューがあれば教えてくださいね★



モーコ製パンさんの様子 ~ごはんが炊けるまで~



給食のごはんやパンは、モーコ製パンさんが作っておられます。炊飯用の釜は、13kgほどありとても重たいです。給食では、20~25釜炊いており、洗米から全部炊き上がるまでに、なんと2時間くらいかかります。暑くて重たい作業ですが、「ごはんをおいしく食べてほしい」という想いを込めて一生懸命作ってくださっています。感謝して食べてほしいです★

洗米は、機械で行っています♪ 152kgのお米を数回に分けて洗っています!!

