

R7.6月
永俣市学校給食センター
文責 本井・平石

梅雨入りの季節である6月は、気温や湿度が上がり、じめじめすることが多くなります。そんなじめじめした空気は食中毒菌の大好物です。気温が高く、湿度が高いところに菌がいると、活発になり、どんどん増えていきます。この時期特に、食べ物を食べるときはしっかり注意しましょう。

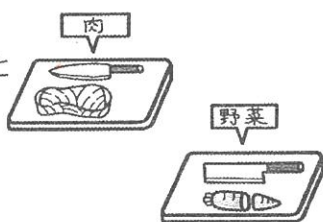
食中毒予防3原則と学校給食

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ふやさない

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る。



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。



やってみよう!

●食育だより・給食だよりを読む



●食事のあいさつをしっかりする

おじ
給食お兄ちゃんの

きゅうしょく
給食センター紹介!!



皆さん、給食をたくさん食べていますか?今回は「おいしいサラダ(和え物)ができるまで」ということで、サラダ作りの調理工程を紹介したいと思います。

給食センターでは衛生上、サラダに使用する野菜は前回紹介した大きな釜でボイルします。※写真①
次に、ボイルした野菜は「真空冷却機」という機械の中に入れます。するとどうでしょう!10分ほどで90度近くあった野菜の温度が10度まで下がります。※写真②

冷却機から「サラダ・和え物室」というサラダ専用の調理室に運び調理します。そして愛情を込めたらできあがりです!※写真③

最後は各学校・クラスに配食します。同時に保冷剤も入れます。※写真④ そのためサラダは、食感がシャキシャキしてとてもおいしいです。

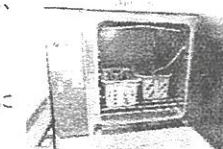
今月の給食おじちゃんおすすめメニューは17日(火)の「ちりめんサラダ」です。皆さん楽しみにしときなせよ!

それでは、また次回!

写真④



写真①



写真②



写真③