



RI.6  
みなましがっこうきゅうしよく  
水俣市学校給食センター  
ぶんせき 文責 みやもと 恵美



みなさんは、食事の前に手を洗っていますか？ いろいろなものを触った手には、見える汚れだけではなく、目には見えないばい菌がたくさんついています。

## きれいに手を洗おう!!



石けんをよく泡立てて、手のひらや手の甲をしっかりと洗います。忘れがちな指と指の間、つめ、手首もよく洗って、水で洗い流します！

食事の時は、食べ物を手に持つ事が多いため、手をよく洗って清潔にすることが大切です。でも、水で簡単に洗っただけでは、爪や手のシワの中にある菌が水分を吸収して手の表面に出てくるため、かえって菌が多くなります。そのため手洗いはていねいにすることが大切です。また、水だけで洗うよりもせっけんを使用するとより効果的です。



## がっこうきゅうしよく えいせいかんり 学校給食の衛生管理

学校給食の衛生管理は「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)に沿って実施されます。これは給食で事故が起きないように衛生管理の重要項目が示されたものです。さらに毎日、これらの項目を「学校給食日常点検票」で確認することが義務づけられています。また施設の衛生管理については定期検査も行われています。



## 日常点検票では、こんなことをチェックしています

- 水道水の塩素濃度のチェック
- 材料のチェック (検収)
- 調理員さんの健康状態の確認
- 手洗いの徹底
- 調理時の温度管理
- 材料と調理済み食品の保存
- 子どもたちが食べる 30 分前の検食
- 給食当番の子の健康・服装・手洗いの確認 など

## ● 今月から

「和食を味わう献立の日」の取組を始めました!



第1回目は、「プチ丸ごはん 牛乳 さばの塩焼き あおさ汁 ほうれん草のごま和え」と、一汁二菜の基本的な和食メニューで実施しました。放送原稿を用意して、各学校で取り組んでいただきましたが、残食は、水俣センター全体2093食で、プチ丸ごはん10.5Kg、さばの塩焼き1.2Kg、あおさ汁10.5Kg、ほうれん草のごま和え3Kgの合計で、25.2Kgになりました。これからも、一人でも多くの子どもたちが和食を好きになってくれるよう取組を続けていきたいと思ひます。

## ★ 新鮮で元気な地元野菜使ってます。

