

6月

給食だより



新座市立栄小学校

気温や湿度が上昇すると、細菌が原因となる食中毒が多く発生します。細菌は、温度や湿度などの条件がそろくと食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べると食中毒を引き起こします。食中毒予防を徹底して行いましょう。



学校給食の衛生管理

学校給食をつくる時は、食中毒防止のために、衛生管理を徹底して行っています。清潔な施設、調理機器、服装、手洗い、食品の取り扱いなど、さまざまなことに注意を払っています。

清潔な服装

調理員は、せきから飛ぶだ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、調理衣などを着用しています。



手洗いの徹底

作業前は、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洗いをしています。



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、履物などを使いわけています。



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(二枚貝などは85~90℃で90秒間以上)になるようにしています。

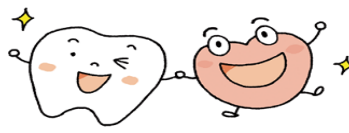


6月4日~10日は歯と口の健康週間

歯と口の健康を守ることは、食事をする上でとても大切なことです。自分の口の中を鏡で見てみましょう。気になるところはありませんか？ この1週間をきっかけにして、家族で健康な歯についてぜひ話題にしてみてください。



6月4日~10日は



歯と口の健康週間



よくかむほど、だ液が出るんだ。だ液は体によい働きがたくさんあるよ！

だ液の働き



1・2年生が野菜の皮むき体験をしました！

1年生が5月22日、2年生が5月26日に、そら豆とグリーンピースの皮むき体験をしました。一生懸命むいてくれたものは、その日の給食で提供して、おいしくいただきました♪



レタスは加熱してもおいしい

日本では生で食べることが多いレタスですが、鍋物や炒め物、スープなどにしてもおいしく食べられます。また、加熱するとかさが減ってたくさん量を食べられます。



春のおいしさ

グリーンピース



グリーンピースは、実えんどうともいわれられていて、実(種子)を食べる野菜です。缶詰や冷凍のものは、1年中使うことができ便利ですが、旬に出回るグリーンピースは、おいしく、風味が豊かで鮮やかな色が特長です。煮物、炒め物、豆ごはん、おひたしなどの料理に最適です。

