

「梅雨」は細菌が大活躍する季節です

高温多湿のこの時期は、食中毒を起こす細菌が繁殖しやすくなります。細菌が食べ物につくと、あっという間に増えて食中毒の原因になります。そのスピードは、1つの細菌が2時間後には約400倍にもなるといわれています。

調理場では、常に細心の注意を払って調理をしていますが、さらに**食中毒予防の三原則（清潔、迅速、加熱・冷却）を徹底**していきます。各学校での給食時には食中毒の予防として○正しい手洗い○衛生的な配膳○教室の換気○清潔な白衣・マスク・ハンカチを身につけるなど、身の回りの衛生に十分注意してください。

<手洗いのポイント>

下の絵に描かれた部分は、洗い残しが多いので、特に注意して洗うようにしましょう。



指の間



指先とつま



手首



一小6年生:共同調理場栄養教諭による食育授業「食中毒を予防しよう」



一小5年生:共同調理場栄養教諭による食育授業「正しい手洗いの方法を覚えよう」



二小：試食会の様子
調理場所長、栄養技師から給食の概要を説明



三小4年生:共同調理場栄養教諭による食育授業「野菜を食べる大切さを知ろう」

* 28年度の喜多方市食育授業として受配校での食育を各学校と連絡調整しながら調理場栄養教諭や栄養技師がお伺いし計画的にすすめています。22日は松山小、23日は豊川小でも行いますが、その様子は7月の食育だよりに掲載いたします。