



給食だより



小山中学校給食共同調理場 R6

梅雨の季節に入りました。6月は食育月間、歯と口の衛生週間などがあります。雨が降り続き湿度が高くなると細菌の活動が活発になり、食中毒が起こりやすくなります。食中毒の危険性を減らすためにもきちんとした手洗いを日頃から心がけたいですね。

正しい手洗いで食中毒予防

手洗い行動チェック！

あてはまるものに印をつけてみよう！



☐ 手を洗うのはめんどうだから水でちょっとぬらすだけ

☐ ハンカチを持っていないので手をふったり洋服でふいているよ

☐ つめはのばしたまま



☐ 石けんは使うけど手のひらをこするだけでおしまい

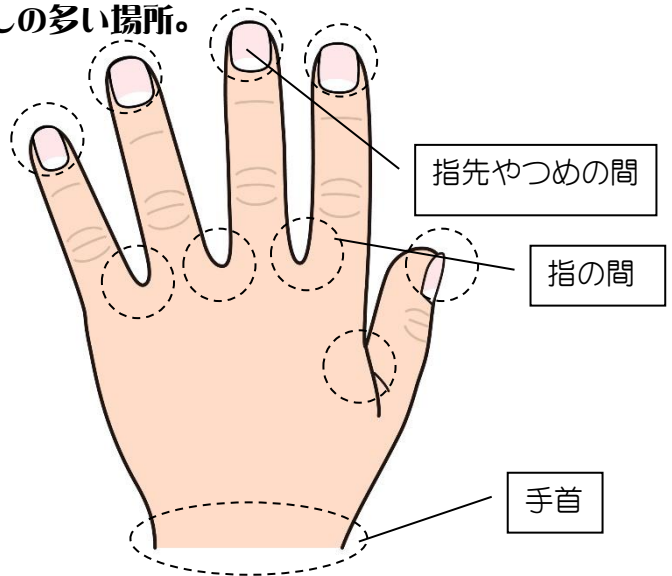
☐ 友だちとよくハンカチの貸し借りをするよ



チェックが多かった人は、手洗いの基本がきちんとできていません。石けんを使って洗い残しがなくよく洗い、きれいなハンカチやタオルでふくように心がけましょう。

プロは知っている！

洗い残しの多い場所。



給食を作っている調理員さんは、1日に10回以上の手洗いをします。それはみなさんに安全な給食を届けるためです。みなさんも給食を食べる前には必ず手洗いをしましょうね。

夏場に起きやすい

食中毒に注意！！

最近の食中毒発生状況を見ると、ノロウイルスの影響で冬場の発生件数が非常に多くなっています。ただし、夏場は細菌性の食中毒が多く発生しますので油断は大敵。カンピロバクターやサルモネラ、腸炎ビブリオなどの細菌性食中毒は食品中などで菌が増殖していったり、細菌から毒素が発生したりして起こります。

予防のためには、給食の前は石けんでしっかり手を洗う、食材は十分に加熱する生肉は食べないなど、日ごろから気を付けるようにしましょう。

