



# 6月 給食だより

横浜市立みなとみらい本町小学校

校長 小正 和彦

令和5年6月1日 給食部

梅雨入り間近になりました。ジメジメと暑い日が続いたり、ときには肌寒い日もあったりと体調を崩しやすいときです。食事の前の手洗いやうがい、清潔なハンカチを身につけることなど身近な衛生に気をつけて過ごしましょう。

## 食中毒予防の3原則

湿度や気温が上昇する梅雨から9月頃にかけて食中毒が発生しやすくなります。食中毒予防の3原則をしっかり守りましょう。



丁寧に洗って細菌やウイルスを洗い流しましょう。

### 1. 菌をつけない (清潔)

○手洗いをしっかりする。

- ・調理を始める前や、調理中もこまめに手洗いを行います。
- ・特に生肉・鶏卵・魚介類などに触れた後は、石鹸で手を洗います。



○包丁・まな板・ふきん等の衛生にも注意する

- ・まな板、ふきん、シンク周りなど調理器具(特に生肉を調理した器具類)や台所の衛生に十分気を配り、清潔に保つことが大切です

### 2. 菌を増やさない (迅速と冷却)

○肉・魚介類・鶏卵など購入後は、常温放置しないことが重要です。

(すぐに冷蔵庫に入れる)

○速やかに調理し、できあがったものは早めに食べましょう。

(調理済み食品は常温で長時間放置しないことが大切)



生温かい温度(35度前後)は細菌が増えやすい危険な温度です。



### 3. 菌をやっつける (加熱)

○十分に加熱する

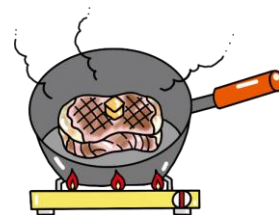
- ・中まで十分に加熱してから食べましょう。(生肉は食べないこと)

肉につく食中毒菌は、熱に弱く、十分火を通すことで死滅します。

目安は中の色が完全に変わるまでです。

\*給食では中心部が75℃以上1分間以上加熱するかまたは85℃達温を確認しています。二枚貝等使用する場合は85℃~90℃を確認後90秒間以上加熱します。

保存するときは小分けにして温度を素早く下げましょう。  
\*給食では調理後2時間以内に食べるようにしています。



★生肉を扱った箸で食べないようにしましょう。

## 7月1日 土用参観日の 献立のお知らせ

ご飯 牛乳 肉じゃが きゅうりの梅肉あえ だいずとじゃこの炒り煮

【1日の代休日 3日(月)の基準献立を実施します。】



食材は牛肉を豚肉に変更する以外はすべて基準献立と同じです。(独自献立では牛肉を使用してはいけません)