



# 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3年6月 給食部

## 6月のこんだてから

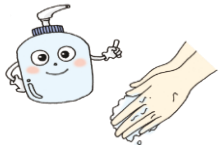
- 食育月間にちなみ学校における食育の視点に示されている食事の重要性や日本の食文化などを伝える献立を取り入れました。
- 日本の伝統的な食品を取り入れました。  
(切り干しだいこん・梅干し・納豆・焼きのり)
- 開港記念日にちなみ開港の地である横浜の国際色豊かな食を意識して、関りの深い国々の料理を取り入れました。  
(チンジャオロースー・ビビンバ・ラ外ウウ)
- 東京オリンピック・パラリンピックにちなみ開催地である東京になじみのある料理を取り入れました。  
(塩ちゃんこ汁)
- 「歯と口の健康習慣」にちなみ、かみごたえのある食品を多く取り入れました。  
(きびなごフライ・割干しだいこん)

## 食中毒予防の三原則

関東地方も梅雨入まじかです。気温と湿度が高くなる日が増えてきます。天候が不順で人の体力が落ちる一方、とくに細菌が活発に動く条件がそろってきます。3つのポイントをおさえ安心して食事ができるようにしましょう。また引き続き新型コロナウイルス感染拡大予防対策もしっかり行っていきましょう。

### 1. 清潔 (菌をつけない)

- ・料理をする時や食べる前には**手をせっけんでていねいに洗う**



ていねいに洗って細菌やウイルスを洗い流します

生の肉や魚、卵などを触ったときは特に念入り。

・まな板・包丁は肉用と野菜用に使い分けましょう。

\* 給食では食中毒予防対策も兼ね肉や魚を給食室で切ることはありません。あらかじめ分量で切つてあるものを納品してもらっています。

### 2. 迅速と冷却 (菌を増やさない)



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)

調理済み食品は常温で長時間放置しないことが大切です。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。

・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。  
・調理器具・食器・布巾などはきれいに洗い、しっかり乾燥させましょう。

\* 給食室では食器や食缶、調理用具をきれいに洗った後さらに消毒保管庫で熱風消毒しています。

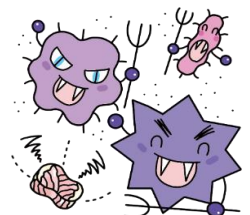
### 3. 加熱 (菌を殺す) 中まで十分に加熱してから食べましょう。(生肉は食べないこと)



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。

\* 学校給食では、中心部が75度以上1分間、または85度以上達温を確認しています。二枚貝等は85度～90度を確認後90秒間以上加熱します。

細菌は温かくて汚れていて、じめじめして、さらに食べ物の栄養があると好きです。



○生肉を扱った箸で食べないようにしましょう。