

# きゅうしょく 給食だより

令和4年度 6月号  
播磨町学校給食会

## がっこうきゅうしょく えいせいかなり 学校給食の衛生管理について知ろう



学校給食を作る時は、食中毒防止のために、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調理を行っています。



### 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、調理服、エプロンなどを着用しています。

### 手洗いの徹底

作業前にはつめブラシを使って、つめの間も洗います。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分け

汚染防止のために、作業の内容（野菜を洗う時、調理する時、食缶に入れる時）によって、エプロンや手袋、履物などを使い分けています。



### 適切な温度管理

食中毒防止のため、しっかりと加熱しています。食中毒菌がいなくなるという、"75℃で1分以上"加熱ができているかを確認し、給食を提供しています。



調理員さんは、みなさんに安心・安全な給食を提供するために、毎日頑張ってくれています。「ありがとう。」の気持ちを持って、食べることができたらいいですね。



# 6/4~6/10 歯と口の健康週間



みなさんは、よくかんで食事をしていますか？よくかんで食べると、満腹



感が得られて食べ過ぎを防ぐほか、だ液がたくさん出て消化・吸収をよく



したり、虫歯予防になります。また、脳の血流がよくなり、記憶力や



集中力を高める効果があるといわれています。

## キーワードは・・・「あだし、歯がいのち！」



よくかんで食べると、体にいいことがたくさんあります。ひと口、15~30回を目安に、よくかんで食べることを意識して食事をしてみましょう。

<p><b>あ</b>じがよくわかる</p>	<p><b>た</b>べすぎを防ぐ</p>	<p><b>し</b>ゃべりがはつきりする</p>	<p><b>は</b>をしようぶにする</p>
<p><b>が</b>ん予防に役立つ</p>	<p><b>い</b>を快調にする</p>	<p><b>の</b>うを活性化する</p>	<p><b>ち</b>からが出せる</p>

## そろまめのさやむき ~3年生 食育の取り組み~

4月に引き続き、5月16日に各小学校の3年生が"そろまめ"のさやむきを行いました。中学生の分も一生懸命むき、翌日の給食で、おいしくいただきました。

