



2025年(令和7年)5月28日



衛生に気をつけよう！

ジメジメと蒸し暑い日が続いたり、ときには肌寒い日があったりと、体調を崩しやすい季節となりました。気温や湿度が高いこの時期は、食中毒の原因となる菌が増えやすくなります。

次の3つのポイントに気をつけて過ごしたいものです。

① つけない

手は石けんで洗いましょう。生の肉や魚、卵などを触ったときには、特に念入りに洗いましょう。



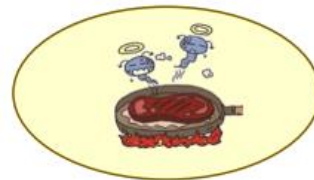
② ふやさない

出来上がった料理を室温に長時間放置しないようにしましょう。



③ やっつける

食材の中心部まで十分加熱して、食中毒菌をやっつけましょう。



給食づくり では…、

こまめに手洗いをしています。給食ができるまでに20回以上手を洗っています。	調理後2時間以内に食べることができるように仕上げ、搬送しています。	果物などの一部を除いて、原則としてすべての食品を加熱しています。
---------------------------------------	-----------------------------------	----------------------------------

給食は、こどもたちが安心安全でおいしい給食を食べることができるよう、手洗いの徹底、調理時の温度管理、調理工程の管理など、衛生管理を徹底しています。



学 校 としましては、

こうした思いの込められた給食を、衛生に気をつけて受け取って、運搬や配膳をしていきたいと思ひます。

また、調理してくださった方はもちろんのこと、生産者のみなさんなど、給食に係る方々への感謝の気持ちを大切にしたいと思ひます。

『 いただきます。』『 ごちそうさまでした。』