

6月給食だより

令和5年 6月 1日
東久留米市立第二小学校
校長 井上 淳
栄養士 野口 光代

感染症・食中毒予防の基本！

正しい手洗い方法を確認しよう



1年生から6年生まで、力を合わせて頑張った運動会が終わりました。気温や湿度が急に上がり、体調を整えるのが難しい中、元気に学校生活が送れるように給食室からも応援しました。梅雨入りが近くなり、給食室でも食中毒事故を起こさないよう細心の注意を払い調理を行っています。予防は手洗い、しっかり加熱、食材を常温放置しないことです。ご家庭でもご注意ください。



給食室の手洗いの様子です。石けんを指先からひじ下までのばし、汚れを落とします。乾燥させて、アルコール消毒します。これを作業ごとに2回繰り返しています。



加熱されているか温度を確認し、素早く配缶します。
機器や手指の検査を行い、食中毒の予防に努めています。



生のお肉などについているカンピロバクターや、冷蔵保存していたカレーやシチューを再加熱しても悪さをするウェルシュ菌などの食中毒が増えています。ご家庭でもご注意ください。

