

6月給食だより

令和2年度6月号
清瀬市立清瀬第五中学校

清瀬市では、児童・生徒が学校の新しい生活様式に慣れ、安心して給食を食べられるように、感染症予防対策を行い、段階的に給食を実施することになりました。

そのため、新しい生活様式に慣れる期間とし、以下の通り、市内で共通して取り組むことになりました。

- 学校間で物資が入手できないことで給食内容に差異が生じないよう、またアレルギー除去対応のある子にも安全に提供できるよう、全ての小・中学校で、同じメニューを実施します。
- 給食再開後の1週目(6/15~6/19)は、容器に置いて、大人が配膳します。
- 2週目(6/22~6/26)は1週目と同じメニューをお皿に盛り付け大人が配膳します。この時、3週目から子供たちが給食当番を出来るように指導します。
- 3週目(6/29~7/3)から子供たちが感染予防対策をして、給食当番をします。2週目のメニューから1品増やし、配食に係わる児童・生徒を少しずつ増やしていきます。
- 4週目(7/6~)から通常の給食になります。

トングやおたまなど、給食当番で最初に使った人が、最後まで使い、使いまわしはしない事、また、手袋を使って配膳するなど、子供たちが新しい給食当番の方法、給食の時間に慣れ、お子様や保護者の皆様が安心して給食の時間が過ごせるよう、努めてまいります。

※今後感染状況によっては変わることがあります。

手洗いは、食中毒や病気予防の基本です！

食中毒、風邪、インフルエンザなどは、目に見えない小さな細菌やウイルスが体の中に入ることで感染します。いろいろな物を触る手には、細菌やウイルスが付きやすいため、こまめな手洗いは病気予防の第一歩です。



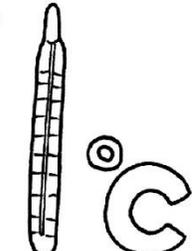
せっけんを使って丁寧に洗い、清潔なハンカチやタオルで水分をふきましょ。



洗い残しの多い部分も意識して洗いましょ。

清瀬市学校給食の衛生管理について

学校給食は、対象が子どもたちであることから、食中毒が発生した場合大きな事故になりがちです。

<p>●手洗いを徹底しています</p> <p>作業開始前や作業が変わるごとに液体石鹸で洗浄し、アルコール消毒をしています。</p> 	<p>●エプロン、器具などは使い分けています</p> <p>何種類ものエプロン・器具などを、肉・魚・野菜、果物などに分けて用意し、菌がうつらないようにしています。</p> 
<p>●温度を確認します</p> <p>焼く、揚げる、ゆでる、炒めるなど、加熱したものはすべて中心温度計をさして温度を測り、確認しています。</p> 	<p>●出来上がり時間を調整します</p> <p>食中毒は、時間とともに倍、倍に増えていきます。出来上がり時間を調整することも、大切な衛生管理です。</p> 
<p>●温度管理を徹底しています</p> <p>生鮮食品は放置せず、使用直前まで冷蔵庫で保管しています。</p> 	<p>●マスクや使い捨て手袋を使用しています</p> <p>給食室ではマスクを使用しています。盛り付けや皆さんが直接口にするものを扱うときは、素手で取り扱わず使い捨て手袋を使用しています。</p> 
<p>●食器具等の管理をしています</p> <p>食器やスプーンやはしは、ひとつずつ丁寧に洗います。調理器具なども、丁寧に洗浄し、熱風保管庫で消毒しています。</p> 	<p>●異物確認をしています</p> <p>検品作業として、食品以外のものが入っていないか、異物になるものが入っていないか確認してから使用します。</p> 

洗浄・消毒・殺菌方法は・・・

- 食器用石鹸(洗剤)→スプーン、はし、食器、調理器具など
- 次亜塩素酸ナトリウム→卵や肉、魚などを使用した容器や器具など

安心・安全の給食を心がけています。