

しょくいくだより

平成28年6月
京田辺市学校給食委員会

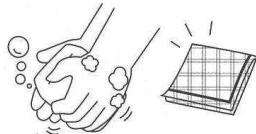
きゅうしょくじかんえいせい 給食時間の衛生



「梅雨」の時季は、一年でもっとも雨が降る季節です。高温多湿(温度と湿度が高い状態)になり、細菌性の食中毒がおこりやすくなるため、衛生に気をつけなければいけません。
日ごろの給食をとおして、衛生的な食習慣を身につけましょう。

1 石けんで手をよく洗いましょう。

給食の配膳前、トイレの後には、とくにていねいに手を洗いましょう。
「手洗い」は食中毒予防の基本です。
洗った手は、せいけつなハンカチでふきましょう。



2 つめは短く切りましょう。

つめの間に汚れがたまりやすいので、まめに切りましょう。



3 みじたくととの 身支度はきちんと整えましょう。

清潔なエプロン、ぼうし、マスクを身につけましょう。
給食当番が終わったら、エプロンとぼうし、エプロンを入れる袋を洗濯してください。
マスクは定期的に取りかえてください。

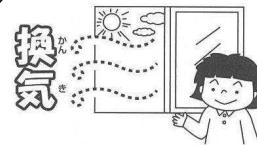


きゅうしょくとうばん
給食当番
チェック

ロエプロンをきちんと着ている。
ロぼうしからかみの毛が出ていない。
ロマスクをしている。

4 かんき 換気

この季節は雨の日が多く、窓を開けることが少ないと、教室の空気も汚れがちです。
給食の前には空気の入れ替えをしましょう。



5 だい 台ふき

配膳台は、給食用の台ふきを使って、きれいでふき、ペーパータオルで水気をとりましょう。
そのあとアルコールをスプレーし、ふきのばして、消毒をしましょう。

