



岡山県立岡山東支援学校 6月号

6月は梅雨の季節です。梅雨は、気温と湿度が高くなる日が増えてきます。天候不順で人の体力が落ちてくる一方で、食中毒の原因になる細菌にとっては活発に動く条件がそろってきます。いつにも増して食中毒予防を意識しながら、換気や手洗い、手指の清潔など衛生管理をしっかりとしましょう。

食中毒予防3原則と学校給食

① つけない



料理をするときや食べる前にはせっけんでよく手を洗う。

まな板、包丁は肉用と野菜用に使い分ける。

調理場では、肉・魚を切ることはありません。あらかじめ切っていたものを納品してもらいます。

② ふやさない



料理を室温のまま長時間放置しない。



保存する時は小分けにし、素早く温度を下げる。



調理器具、食器、ふきんなどはきれいに洗い、素早く乾燥させる。

調理場では、食器を90℃60分以上の温度で消毒しています。

③ やっつける



給食ではサラダに使う野菜も含め、原則すべての食材を加熱しています。そして、中心温度計を使って、内部までしっかり熱が通ったことを確認・記録しています。

6月食の記念日

がつつたち
6月1日
せかいぎゅうにゅうひ
世界牛乳の日



国連食糧農業機関 (FAO) が提唱しています。

がつおひか
6月6日
うめひ
梅の日



青梅の収穫時期であることや、室町時代に京都の葵祭で梅が献上されたことが由来です。

がつにち
6月15日
しょうがのひ
しょうがの日



金沢市にある神社の祭礼の日由来します。しょうがをはじめとする香辛料の神様を祀っています。