

梅雨の時期は、じめじめして湿度が高くなり、食中毒が
発生しやすくなります。今月は、給食センターでの衛生管理
についてお知らせします。みなさんも参考にして、衛生に気を
付けてくださいね。

らんち♡たいむ

令和5年6月号



★ 衛生管理の基本は手洗いです。調理員さんは、1日に何度も、
ていねいに手洗いをします。

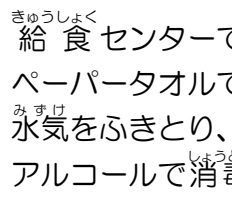


手の洗い方

- ① 流水で汚れを簡単に洗い流す
- ② せっけんをつけて十分に泡立てる
- ③ 手のひらを合わせてこすり洗います
- ④ 手のひらと手の甲を合わせてこすり洗います
- ⑤ 指の間、指先(爪の間)を洗う
- ⑥ 反対側の手でねじるようにして、親指、手首を洗う
- ⑦ 流水でせっけんと汚れを十分に洗い流す
- ⑧ 清潔な乾いたハンカチやタオルで水気をふきとる



給食センターでは、「つめブラシ」を使って
つめの間のよごれも
とります。



給食センターでは、
ペーパータオルで
水気をふきとり、
アルコールで消毒します。



★ 安全な給食が出せるように、すべてのおかずの温度を
測り、8.5℃以上になっているかを確認しています。



ゆで物



あげ物



汁、煮物