

らんち♡たいむ

令和6年6月号

こんげつ きゅうしょく センターでのえいせいかんり については、し 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。
みなさんも身支度や手洗いの参考にしてくださいね。

☆ 調理員さんは、衛生にとっても気を付けて身支度をしています。



はな くち で 鼻や口が出ないようにマスクをしています。

せいけつ しろ さぎょう い 清潔な白い作業衣を着ています。

みじか き つめは短く切っています。



ぼうし なか かみ け 帽子の中に髪の毛をしっかりと入れています。



ぼうし くび 帽子には、首までネットが付いていて、髪の毛が落ちないようになっています。

☆ 給食当番さんは、調理員さんのように、エプロン、給食帽子、マスクをきちんと身に付けて、給食の準備をしましょう。

☆ 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。



- ① 水で手をぬらし、せっけんをつけて、手のひらをよくこする。
- ② 手の甲をのばすように洗う。
- ③ 指先・爪の間を、逆の手のひらの上でしっかりこする。
- ④ 指の間を洗う。
- ⑤ 親指は、ねじりながら洗う。
- ⑥ 手首を洗う。
- ⑦ 汚れとせっけんを、流水でよく洗い流す。
- ⑧ 清潔なハンカチやタオルでふく。



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、アルコールで消毒をします。

