

らんち♡たいむ

令和7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。

きゅうしょく てあら どうが
給食センターの手洗い動画
をみることができます！

☆ 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。



きゅうしょく
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。



きゅうしょく
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。

