

教室掲示用

下松市立小学校給食センター

# らんち♡たいむ

令和3年6月号

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。



★ 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す
- ④ 手のひらと手の甲を合わせてこすり洗す
- 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、  
つまみブラシを使って  
つまみの間のよごれも  
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。



★ 給食センターでは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、85℃以上に上がっているかを確認  
しています。

