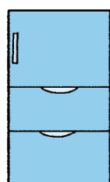




7月の目標 「衛生に気を付けて食べよう」



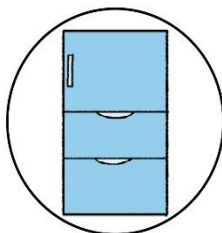
学校給食の衛生管理は「学校給食衛生管理基準」（学校給食法第九条）に基づいて行われています。調理工程はもとより、配膳室や教室などの環境や、給食当番活動などにおいてもさまざまな配慮を行い、安全で安心な給食を提供します。

食中毒を防ぐ
3つのポイント

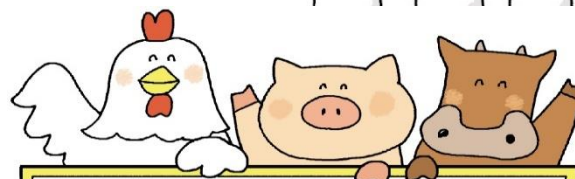
つけない



増やさない



やっつける

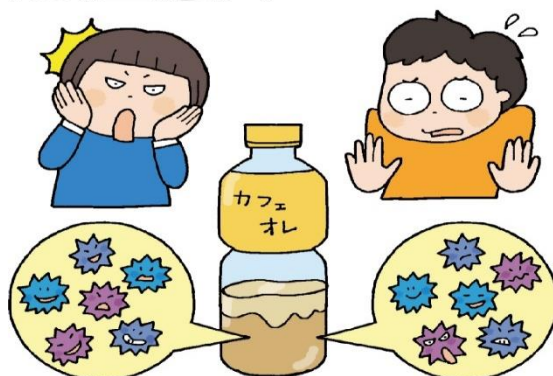


肉はよく焼いて食べよう

肉は、生や加熱が不十分なまま食べると食中毒が発生する危険性があります。特に、抵抗力の弱い子どもは注意が必要です。多くの細菌やウイルスなどは加熱により死滅するので、中心部が白っぽい色に変化するまでしっかりと加熱してください。

飲み残しのペットボトルに注意！

ペットボトル飲料を飲む時に、直接口をつけて飲むと、飲み物の中に口の中の細菌が入ります。そして、飲み残した場合は時間がたつと、飲み物に含まれる栄養を利用して細菌が増えます。特に糖分の多い炭酸飲料や乳酸菌飲料、果実飲料は細菌の栄養になるものが多いので注意が必要です。ペットボトル飲料は、開けたら早めに飲みきりましょう。



学校では、学部ごとに畑などで、いろいろな野菜を育てています。子どもたちも野菜の成長を楽しみにしているようです。ぜひ夏休みに、ご家庭でもなすやきゅうり、ミニトマトなどを育ててみてください。夏野菜はあまり難しくなく、たくさん収穫できて、食への関心も高まると思います。ぜひ挑戦してみてください。ご家庭でも楽しい話題の一つになるとよいですね！

