



しんりよく め あざ
新緑が目鮮やかな、



きせつ
すがすがしい季節となりました

あたらしいがっこうせいかつにも慣れ、楽しいながらも知らず知らずのうちに疲れがたまってくる頃です。栄養と休養をしっかりととり、体調を崩さないようにしましょう。

こんげつ きゅうしょくもくひょう えいせい き た 今月の給食目標 衛生に気をつけて食べよう

てあらは、しょくじまえだけでなく、しょくじごわすおこなみまわ
手洗いは、食事前だけでなく食事後も忘れずに行い、身の回
りを清潔に保ち衛生に気を付けるようにしましょう。石けんで手
を洗った後は、必ず清潔なハンカチやタオルで拭くようにしまし
よう。1日使ったハンカチは、きれいに見えても汚れています。そ
のままにしておくと、びょうきをひきおこすさいきんが増えたり、いやな
においのもとになったりします。ハンカチは、まいにちと
毎日取りかえましょう。



ひいちゃんたらぎーのなかよし手洗いソング

～ドレミの歌にあわせて～

<p>①おねがいあらい</p> <p>てのひら</p>	<p>②なかよしあらい</p> <p>ゆびのあいだ</p>	<p>③つめあらい</p> <p>ゆびさき</p>	<p>④ひいらぎあらい</p> <p>てのこう</p>
<p>⑤はんぶんあらい</p> <p>こゆびのよこ</p>	<p>⑥おやゆびあらい</p> <p>おやゆび</p>	<p>⑦てくびあらい</p> <p>てくび</p>	<p>さあ、もう一度♪ さあ、なが流しましょう</p>

えいせい ちょうりいん しごと しょうかい
衛生のプロ、調理員さんの仕事を紹介します。

ひいらぎ特別支援学校で働く調理員さんは、安心安全な給食を作るために衛生管理を徹底しています。学校給食では、「学校給食衛生管理基準」というきびしい決まりをしっかりと守って給食を作っています。



きゅうしょく あんぜん つく じゅんび
○給食を安全に作るための準備ポイント



☆1: 健康状態を細かくチェックしてから、身支度を行います。

☆2: 調理衣、帽子、マスクで全身をしっかりと覆います。髪の毛やほこりが給食に入らないように、粘着ローラーで念入りに服をきれいにします。

☆3: 手洗いは石けんで肘までしっかりと洗います。爪の間は爪ブラシを使って丁寧に汚れを落とします。洗い終わったら最後にアルコールで手指を消毒します。

きゅうしょく あんぜん つく ちょうり
○給食を安全に作るための調理ポイント



☆4: 毎日使う野菜は、ゴミや土などの異物が給食に入らないように一つ一つ確認しながら洗浄します。肉や魚なども目視し、異物が入らないように確認しています。

☆5: 包丁やまな板などの調理器具だけでなく、エプロンも使い分けています。(野菜洗浄用、肉・魚・卵用、食物アレルギー用、盛り付け用、食器等洗浄用など)

☆6: 食中毒防止のため、食材の中心までしっかりと火が通っているかを確認しています。中心の温度が90℃以上になっていることを確認し、記録をしています。

あんぜん きゅうしょく まいにちこころ こ つく
安全でおいしい給食を毎日心を込めて作っています。