



給食だより



気温や湿度が上昇すると、細菌が原因となる食中毒が多く発生します。細菌は、温度や湿度などの条件がそろえば食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べると食中毒を引き起こします。食中毒予防を徹底して行いましょう。



食中毒を予防しましょう

食中毒予防の原則は、食中毒の原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」です。石けんを使った手洗いを徹底し、食品購入後は早く冷蔵庫へ入れて、冷蔵庫を過信せず早めに食べる。肉や魚などはしっかり加熱することが大切です。給食センターでも、しっかりと中心部まで加熱し衛生管理の徹底を心がけています。



今月の献立紹介 ピンクポテト

2006年に「ノーザンルビー」という名前で登録されたじゃが芋です。皮も中身もきれいなピンク色をしており、加熱後も色が落ちないのが特徴です。

給食では小学校16日（水）、中学校17日（木）に所沢市のよしだ農場さんで収穫されたピンクポテトを使用した「ピンクポテトサラダ」を提供します。お楽しみに☆



給食センターの紹介をします



今回は**食器・食缶洗浄**について紹介します
クイズです。1番左の写真は何を洗う洗浄機でしょうか？（答えは最後にあります。）

何を洗う
機械かな？



スプーン洗浄機



お皿やトレーの洗浄機



みなさんが給食を食べ終わった後、使用した食器や食缶はトラックで給食センターまで運ばれてきます。その後、大きな食器洗浄機を使ってお皿やトレーを洗っています。スプーンはクラスごとにまとめられたものを1本ずつ手でこすり洗いしてから専用の洗浄機で洗っています。スプーンの向きをそろえて片付けてくれるときれいに洗うことができます。

給食センターでは美味しい給食作りだけではなく、午後の食器・食缶洗いも毎日丁寧に行っています。みなさんも食器・食缶は大切に使うくださいね。

° ぽ さい 紫 こ い い け り ち 中 の 母 登 ら 女 子 の 回 女 子 6 人 6 人 6 人 中 7 人 章 ° ぽ 2 **スプーン洗浄機**