



給食だより

台東区立谷中小学校
令和8年度6月号



梅雨を迎える時期になりました。夏にかけて気温も湿度も高くなるこの時期に気を付けたいのが、食中毒の発生です。学校給食では、食中毒を防ぐための衛生管理を徹底して行っています。給食室で日々行っている取組の一部をご紹介します。

給食室の衛生管理

◆ 清潔な服装

毎日清潔な白衣と帽子、マスクを身に付けています。着替え後、作業前に、白衣にローラーがけをし、髪の毛やごみを取り除いています。朝礼時や配膳前は、清潔な状態であるか、職員同士でダブルチェックをしています。



◆ 手洗いの徹底

作業前の手洗いでは、個人専用の爪ブラシを用い、爪の間も念入りに洗っています。作業中もこまめに手洗いと消毒を行っています。作業に応じて手袋を使いますが、丁寧な手洗いが安全な調理の基本です。



◆ エプロンなどの使い分け

汚染防止のため、作業の内容によって、エプロンや手袋、履物などを使い分けています。



◆ 適切な温度管理

加熱する食品は、中心部が75℃で1分以上（二枚貝などは85～90℃で90秒間以上）になるように加熱し、記録しています。



上記以外にも、食中毒菌を保有しないことを確認するために、行う月2回の細菌検査、手洗いが確実に行われていることや器具及び作業場の衛生状態を確認するためのスタンプ検査など、様々な衛生管理を行っています。今後も安全でおいしい給食を子供たちに届けるため、職員一同気を引き締めて取り組んで参ります。





て 手をふくのは タオルかハンカチで

皮膚や髪の毛には細菌などがついていて、その中には食中毒の原因菌がいる場合もあります。手洗いの後に髪の毛や服を触ったら、手洗いの効果がありません。手洗いの後は清潔なタオルなどでふきます。



今月の給食 ピックアップ



* 旬の食材を使った給食 … レタス、きゅうり、ズッキーニ、なす、枝豆、メロン、国産オレンジ、小玉すいかなど

* 歯と口の健康週間 … 6月4日～10日は、歯と口の健康週間です。今年もごぼう、れんこんなど繊維質が多い食材や、ししゃもなどかむ必要のある食材を使った料理や、スティック状の野菜のマリネ、揚げたさつまいもやちりめんじゃこ、トーストなど、よくかんで食べる料理を提供します。



* メロン食べくらべ … 毎年好評の、青肉メロン・赤肉メロンの食べくらべを今年も行います！それぞれの味わいの違いを感じながら食べてみてください。あなたはどちらが好みかな？



* 2年生えだまめのさや取り … 毎年2年生で行っている食育です。今年も、東京都東久留米市で生産された、東京エコ100農産物（化学合成農薬と化学肥料を使用しないで作られた農産物）の枝豆を使用する予定です。品種は、神風香などになります。シンプルに塩ゆでにして、旬の味を楽しみます♪



* その他の新メニュー … 東京都産こまつなパン、スティックマリネ、キムチスープ、カレーチーズトーストなど