

# 給食だより

令和8年6月

滋賀大学教育学部附属中学校

そろそろジメジメとした梅雨の時期にはいります。気温や湿度が高くなると、食中毒を起こす細菌が多くなります。細菌は、条件がそろそろ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。給食前の手洗いを十分に行い、配膳の時にも衛生に注意するなど、気をつけていきましょう。



給食目標:衛生に注意しよう!

## 食中毒になるとどうなるの?

食中毒になると、多くの場合嘔吐、下痢、発熱などの症状を引き起こします。家庭での発生は症状が軽かったり、発症する人が少なかったりすることから、食中毒とは気づかれない場合もあります。

## ----- 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に入れて、冷蔵庫を過信せずに早めに食べること、肉、魚などはしっかりと加熱し、特に肉は中心までよく加熱することが大事です。



## 学校給食の衛生管理

学校給食を作るときは、食中毒防止のために、衛生管理を徹底して行っています。清潔な施設、調理器具、服装、手洗い、食品の取り扱いなど、さまざまなことに注意を払っています。



### 清潔な服装

調理員は、せきから飛ぶ唾液や髪の毛などが料理に入らないように清潔なマスク帽子、調理衣などを着用しています。



### 適切な温度管理

加熱する食品は、中心部が75℃で1分間以上になるようにしています。



### エプロンなどの使い分け

汚染防止のために、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。



## 6月は「食育月間」です!!

英語のことわざにも、「You are what you eat」(あなたはあなたが食べたものからできている)があります。体や心の健康は、毎日何をどう食べたかで決まるという意味です。食育基本法により毎月19日が「食育の日」、6月が「食育月間」とされています。食べることの大切さを改めて考えてみましょう。

給食について、ご意見・ご感想があればお寄せください。

★生徒のみなさん・保護者のみなさん、どなたからでも結構です。こちらのご意見は、附属学校委員会にて紹介させていただきます。

\_\_\_\_年 名前\_\_\_\_\_