

思春期版

しょくいく

泉大津

食育ひろば



令和元年

12月

No.19

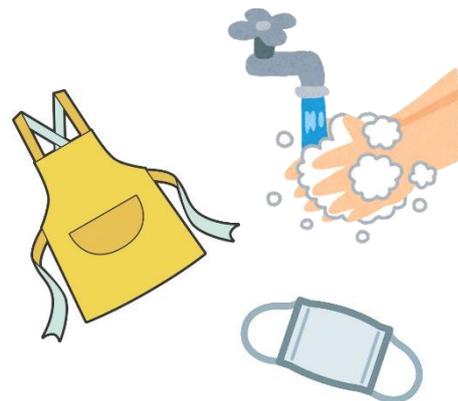


2学期から始まった給食。学校給食には、成長期である生徒の健全な発達のために必要な栄養素をとるだけでなく、配膳から片付けまでの実践活動を通して、食習慣や衛生管理を身につけるとともに、地場産物を使った郷土食や行事食など食文化や伝統を理解し、関心を深める目的があります。

給食のときの衛生管理☆冬でも怖い！食中毒

冬に流行する食中毒の代表的なものにノロウイルスがあります。とても感染力の強いウイルスで、感染すると下痢や嘔吐、発熱などの症状を引き起こします。

こういったウイルスや食中毒菌は、土の中や水、人や動物の皮膚、腸の中にも存在しているため、調理中や配膳の際に食材に付着し、感染が広がる恐れがあります。自分自身が周囲に感染を広げないためにも、給食のときの衛生管理には十分に気をつけましょう。



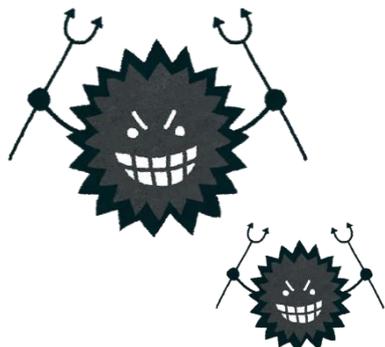
～給食のときの衛生管理～

①手洗い

食事や配膳の前にしっかり石けんで手を洗うことで、手指についたウイルスや菌を落とすことができます。

②清潔な身なり

配膳時には、清潔なエプロンと三角巾、マスクを着用し、体についたウイルスや菌が食材に付着しないよう気をつけましょう。



* 次の「食育ひろば」は、3月です。お楽しみに。

* 「食育ひろば」は、はごろもこくさいだいがく羽衣国際大学学生と一緒に作成しています。

発行元：泉大津市食育推進委員会

問合せ：泉大津市立保健センター ☎33-8181