

6月 スクールランチ

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。細菌は、つけない・増やさない・やっつけるを意識して、食中毒予防を徹底しましょう。

学校給食の衛生管理

学校給食の衛生管理は「学校給食衛生管理基準」(学校給食法第9条)に基づいて行われています。調理工程はもとより、配膳室や教室、ランチルームの環境や、給食当番活動においてもさまざまな配慮を行い、安全で安心な給食を提供します。

その中で、調理を行う給食センターでの衛生管理について、いくつか紹介します。

清潔な服装

調理員は口から飛ぶだ液や、髪の毛などが料理に入らないように清潔なマスク・ぼうし・調理衣などを着用しています。

手洗いの徹底

作業前は、個人専用のつめブラシを使ってつめの間を念入りに洗います。作業中もこまめに手洗いをしています。

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。

適切な温度管理

加熱する食品は、中心温度が75℃で1分間以上(二枚貝などは85~90℃で90秒以上)になるようにしています。

食中毒予防のために

食事の前には、手を洗おう

手は、いろいろなものを触るので、食中毒の原因となる細菌やウイルスがつくことがあります。その手で食材や食器などに触ると、細菌やウイルスが体内に入り、食中毒を引き起こしてしまうかもしれません。手洗いは、簡単にできる効果的な予防方法です。食事の前には、石けんを使って必ず手を洗いましょう。

夏場は特に衛生面に気をつけよう

弁当づくりのポイント

弁当をつくる時は衛生面に配慮し、必要に応じて保冷剤などを活用して弁当がいたまないように工夫しましょう。

おかずはしっかり火を通す

菌の繁殖を抑えるために、肉、魚、卵などは、しっかり中まで十分に火を通しましょう。

濃いめの味付けにする

砂糖やしょうゆなどの調味料で濃いめの味付けにすると、いたみにくくなります。

抗菌効果のある食材を使う

殺菌、抗菌効果が期待できる、しょうが、梅干し、わさび、酢を使うのもひとつの方法です。

生野菜の扱いに気をつける

トマトのへたは取り除いてから洗いましょう。

汁気を切ってからつめる

余分な汁気は、菌を増殖させる原因になります。ペーパータオルなどで吸わせましょう。

料理が冷めてからふたをする

温かいままふたをすると、こもった蒸気が水滴となり、菌を増やす原因になります。