

# 給食だより



西東京市立保谷第二小学校  
校長 神山 繁樹  
栄養士 小谷野 寿江

No. 3

鬱陶しい梅雨の季節が到来しました。今月の給食目標は、「梅雨時の衛生に気をつけよう」です。高温多湿の時期のため、ご家庭でも空調に頼らずに、食材の購入から食事時間まで、十分に気を付けて元気に過ごしましょう。

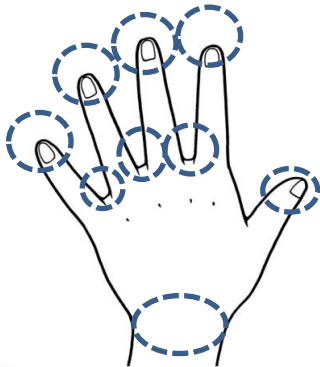
今月の給食目標は「梅雨時の衛生に気をつけよう」です。

## 調理員さんの心得 (調理員は、毎月2回腸内細菌検査を実施しています)



①手洗い : 手のひら・手の甲はもちろん、爪の間・掌の線・指の間・手首までしっかり石鹸で洗います。

②消毒 : 手洗い後でも常在菌が残っている場合があります。アルコールを噴霧し、手指の消毒をしています。



③生もの注意 : 日々の健康管理が大切です。ノロウイルスの原因として注意が必要な「牡蠣」やサルモネラの原因として注意が必要な「鶏わさ」などは、食べないように気を付けています。生ものからの罹患が懸念されるため、焼肉の場合も、生肉を触るため、箸は別にしていきます。

④二次汚染に注意 : 手のひらや調理器具をとおして、細菌が別の食材につくことがあります。日頃から、まな板や包丁や菜箸やザル・ボールなどの取り扱いや手洗いのタイミングに気を付けています。



指先・爪・指の間・手首が洗い残しが多いから気を付けましょう!

## 気をつけよう! 子供たちによくある光景

①トイレの後、あわてて教室へ・・・手洗いを忘れていませんか?

②せっかく手を洗ったのに、廊下でふざけて床でゴロン。でも、床には雑菌がたくさんあります。もう一度手洗いをしましょう。

③手は洗ったけれど、ハンカチはランドセルの中。いいや!と着ているズボンの横でゴシゴシ。洋服も目には見えない雑菌やほこりがたくさんあります。

④朝からお腹の調子が悪いけれど、先生にも言わずに給食当番を実施。感染性の胃腸炎等も心配されます。朝から体調が悪いときは、連絡帳等で担任へ知らせてください。

## 空豆のさや出しをしました！

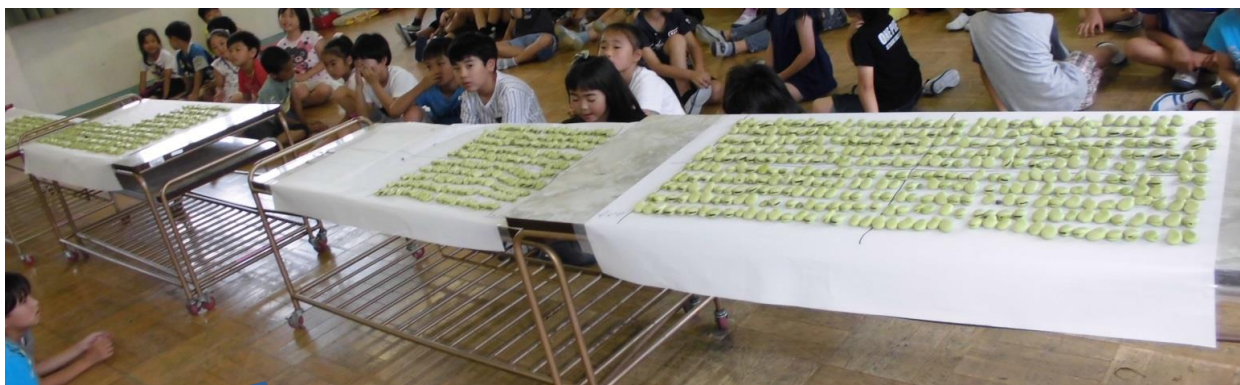
6月5日に給食で使用する空豆を、2年生がさやから取り出してくれました。「10粒のセットを作り、10セットで100粒。100粒が4つだと？」「400粒！」と粒数を数えてもらいました。



慎重に丁寧に一粒ずつ取り出します。



方眼模造紙を使って、きれいに粒を並べています。



配膳台の上には、きれいに並べた空豆がたくさん。全部で、1606粒ありました。多い人では、一人27粒もさやから取り出してくれました。

給食では、食中毒等の事故が発生した時の為に、原材料と調理後をそれぞれ50g保存食とします。その結果、一人2粒+学級のおかわり分で配膳しました。



給食では、調理員さんが茹で上げた空豆を、各自で薄皮から出して、ガーリックライスにトッピング。ご飯の盛り付けを変化させて、いろいろな表情をつくって、楽しみながら食べました。

