



平成 23 年度

SEASON 5

平成 23 年 7 月 4 日

全校児童数

142 名

御館小学校・下枝分校 学校だより

文責：校長 松本 学

黒石みかげ

No. 8

磨け われらは 黒石みかげ



梅雨に入り、すっきりしない日や蒸し暑い日が続きます。今回の学校だよりでは、子どもたちに安心・安全な給食を提供するために、調理員さんたちが日々、努力していることについて、ご理解いただきたいと思います。

本校給食室（調理場）の衛生管理

梅雨など高温多湿となる夏季に、最も食中毒の発生件数が多くなります。このほとんどは細菌性食中毒です。その最たるものが有名な0-157です。

具体的な日々の衛生管理

1 服装



マスク、帽子、防水エプロン等を身に付け、調理にのぞみます。熱くて大変な労働になります。

2 手洗い



【手洗い用石けんで、手全体を洗う（手の平、甲、指先、指の間も）手爪ブラシを使って、流水でよくすすぐ】

3 調理器具などの消毒



【ペーパータオルで水分を取り、消毒用アルコールを指先、指間など全体にすり込む。】



【作業前に調理台などをふきんを使用せずに、ペーパータオルでアルコール消毒をする。】



【汚染区域（食材の納入場等）と非汚染区域（調理場）の履き物を区別する。】

3 使用水道水管理



【水道水の塩素は、調理開始前、終了時に必ず、測定する。また、記録・保存しておく】
（塩素濃度測定器）



【秤や食器収納棚など念入りに消毒する】



【回転釜やシンクは、洗剤とアルコールで】



【エプロンも調理に使うものと清掃や下処理に使うものを区別しています。】

4 温度管理等

細菌の繁殖を防いだり、死滅させたりするために、温度管理が最も大切です。



食肉は、納入された時点で、中心温度を測り記録・保存する。



食肉は、他の食品を汚染しないように、ふた付きの容器に入れておく。

このように本校の調理場では、食中毒から子どもたちを守るために、厳しい自己チェックをしながら、毎日の給食を提供しています。

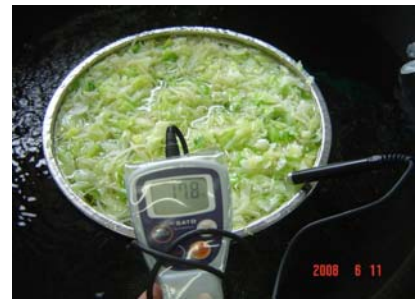
しかし、子どもたちが手洗いをしなかったり、爪が黒かったりしています。



納入されたご飯も必ず中心温度を測り、規定の温度状態にあることを確認する。



加熱調理に於いて、中心温度を測り、温度・時間を記録する。



野菜は、加熱処理後、速やかに冷やし、中心温度を測り、温度・時間を記録する。



牛乳も中心温度を測り、温度・時間を記録する。



汁物、煮物等の出来上がりの中心温度を測り、時間・温度を記録する。



揚げ物、蒸し物、焼き物の中心温度を測り、温度・時間を記録する。

5 その他



使用する材料は、床面から、60 cm以上の高さの場所に置く。



午前中に使用したボール、ザル類は、消毒保管庫に入れ、消毒する。



午前中使用したタワシやスポンジ等は、消毒液に浸けておく。

子どもたちの思い出に残る学校給食も、調理員さんの努力に支えられています。