



給食センターだより

12月号



令和7年11月27日
水巻町中学校給食センター
☎ 201-8900
文責：栄養教諭

今年も、残すところあと1か月になりました。寒さも一段と厳しさを増してきています。空気も乾燥し、かぜやインフルエンザなどの感染症にかかりやすい時期でもあります。正しい手洗い、うがいをし、生活習慣をととのえて、冬を元気に過ごしましょう。

学校給食の衛生管理

清潔な服装

調理員は、せき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、帽子、調理衣などを着用しています。



エプロンなどの使いわけ

汚染防止のために、作業の内容によって、エプロンや手袋、履物などを使いわけています。



手洗いの徹底

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

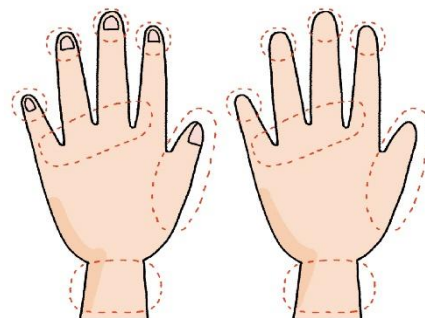


適切な温度管理

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



洗い残しの多い部分



手洗いで洗い残しが多い部分は、指先やつめの間、指の間、親指、手首などです。石けんやハンドソープを使って、手のひら、手の甲、指先とつめの間、指の間、親指、手首をしっかりと洗う習慣を身につけることが大切です。

冬至(今年は12月22日)

冬至は、1年のうちで、もっとも昼が短く、夜がもっとも長い日です。また、冬至をすぎると、これまで短くなっていた日が長くなっていきます。

冬至には、かぼちゃを食べたり、ゆず湯に入ったりします。かぼちゃを食べると脳の血管の病気やかぜの予防になるといわれています。また、ゆず湯に入るとかぜをひかないともいわれています。



「わたしたちが食べてみたい給食」

11月17日(月)に南中2年3組の生徒が考えた献立を実施しました。チキン南蛮とブロッコリーの組み合わせで、筋力アップやスタミナがつくような献立が完成しました。生徒たちにも大人気でした。

「夏に負けないスタミナチキン南蛮」

当日の献立はブロッコリーをソテーにしました。



・ごはん ・牛乳 ・チキン南蛮(タルタルソース) ・ブロッコリー ・みそ汁

学校給食は、厳しい衛生管理のもとで、みなさんに安心して安全な給食を提供しています。