



給食だより

令和6年5月24日
江戸川区立松江第三中学校

6月は梅雨入りの季節です。これから夏に向かって湿気が多く、蒸し暑くなります。しっかり体調管理をして、梅雨を乗り切りましょう。また、高温多湿になると食中毒が発生しやすくなるので注意が必要です。身の回りの衛生にはとくに気を付けて過ごしましょう。

食中毒予防の三原則

付けない	増やさない	やっつける
 <ul style="list-style-type: none"> ●手をきれいに洗う。 ●野菜や果物は流水で洗う。 ●調理器具は清潔なものを使用する。 ●生の肉や魚がほかの食べ物とくっつかないようにする。 ●加熱しないで食べるもの（生野菜など）から取り扱う。 	 <ul style="list-style-type: none"> ●生ものや作った料理は、できるだけ早く食べる。 ●すぐに食べない場合は、冷蔵庫や冷凍庫で保管する。 	 <p>中心温度 75℃1分以上</p> <ul style="list-style-type: none"> ●加熱が必要な食品は、中心部までしっかりと火を通す。 ●生の肉や魚を切った包丁・まな板はきれいに洗い、塩素系漂白剤や熱湯で消毒をする。

感染症・食中毒予防の基本!

正しい手洗い方法を確認しよう



<p>1 流水で手をぬらした後、せっけんをつけ、手のひらをよくこする</p> 	<p>2 手の甲を伸ばすようにこする</p> 	<p>3 指先、爪の間を念入りにこする</p> 	<p>4 指の間を洗う</p> 
<p>5 親指、手首を反対側の手でねじるようにして洗う</p> 	<p>6 流水で十分に洗い流し、清潔なハンカチやタオルでふき取る</p> 	<p>洗い残しの多い〇部分は念入りに!</p>  <p>爪はあらかじめ短く切っておきましょう</p>	

「ペロン賞」

6月17日(月曜日)から6月21日(金曜日)の5日間に、ペロン賞を開催します。一人一人が「あと一口」を意識して各クラスの給食の残菜を減らそう、という取り組みです。クラスで協力して取り組んでいきましょう。

