



(作成者)管理栄養士 植月 麻幹子

気温や湿度が高くなる6月は、食中毒にも注意が必要な時期です。給食室でも、子どもたちに安心して食べてもらえるように、毎日、衛生管理を行っています。見えないものだからこそ意識が高まります。



## 給食室の食中毒予防！

『給食室って、どうやって安全を守っているの?』安心して食べてもらうために、給食室で大切にしていることを一部、ご紹介したいと思います。

### ① 手洗いは基本のきほん！



作業前はもちろん、外部から入ってきた物に触れたあと、取り扱う食材が変わる時、盛り付け前など、ひとつの作業が変わるたびに手を洗います。生もの(肉・魚・卵)を扱った後は、より丁寧に2度洗いが基本です。

### ② 衛生・体調管理



吐き気、下痢などの症状はないか。手指の傷や化膿、爪の長さ、髪などの身だしなみ、異物混入につながる物の持ち込みがないか等、毎日チェックしています。

### ③ 調理室・食材の管理



『水質チェック』『給食室の温度・湿度』『冷蔵・冷凍庫の温度チェック』『食材の品質・鮮度確認』など毎日、記録を残しています。

### ④ 調理中の管理



肉類・魚類・野菜類などを扱う際は、器具の使い分け(専用まな板、包丁など)をしています。使用後はしっかり洗浄・消毒します。加熱する食材は、十分に火を通し温度計で中心部の温度を確認しています。

### ⑤ 調理後の管理



調理終了後は速やかに提供します。その際に検食(鮮度、味、量、固さ等のチェック)を行い記録を残しています。調理前の食材、調理済み食品の保存(-20℃以下で2週間以上)をします。



安全においしく食べてもらえるよう、毎日衛生管理を行いながら調理しています。子ども達が「おいしい！」と笑顔で食べてくれる姿が、私たちの元気の源です。



## ハチミツの提供は、1歳を過ぎてから！です

乳児ボツリヌス症予防のため、1歳未満の赤ちゃんにはハチミツを与えないようにしましょう。(厚生労働省)

**注意**



### ● 保育給食において、離乳食ではハチミツ・黒糖の使用はありません。

1歳を過ぎると、腸内環境が整い 感染の報告はないため、一般的には通常利用が可能となります。幼児食からは、ハチミツ・黒糖を使ったおやつを提供しています。

