

まきお食育ニュース



令和6年4月号



新学期になりました。入学・進級おめでとうございます。

今年度も、より安全でおいしい給食をめざします。よろしくお願いします。

いただきます！の前に

きれいに手を洗おう

もうすぐ新しいクラスでの給食が始まりますね。給食の前には、特にていねいに手を洗う必要があります。なぜなら手はいろいろなものに触るので、手を介して食べ物やほかに人に汚れや細菌、ウイルスなどが移動する危険があるからです。

石けんを使った手洗い



石けんを使うと、水洗いだけの場合と比べ汚れをきれいに落とすことができます。給食の前には石けんを使い、指先や指と指の間など洗い残しがないように、しっかり洗いましょう。



手をふくのは タオルかハンカチで

皮膚や髪の毛には細菌などがついていて、その中には食中毒の原因菌がいる場合もあります。手洗いの後に髪の毛や服を触ったら、手洗いの効果がありません。手洗いの後は清潔なタオルなどでふきます。

給食の前に



給食当番の人も、給食当番以外の人もトイレを済ませて、手洗いをしましょう。



給食当番の身支度



榎尾中学校では令和6年度より給食当番の衛生チェックを行います。

項目は①下痢、発熱などをしていない ②身支度（エプロン、マスク、帽子もしくは三角巾）ができています。③当番前に衛生的な手洗いができているか の3項目です。給食当番さんは毎日のチェックを忘れずに！