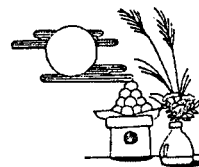


# 給食だより

平成22年8・9月

富岡市学校給食センター



## ◎ 夏休み

今年の夏休みは、7月21日から8月26日まで。子どもたちにとっては、とても楽しい期間であると同時に、ここでの勉強の頑張りが2学期以降の成績に大いに影響してくる大事な時期でもあります。

さて、そんな夏休み。当然のことながら、給食もお休みになるわけですが、よく「学校給食センターは、夏休みの期間は、何をやっているんだい」などの質問を受けることがあります。

そこで今回は、学校給食センターの主に調理員を中心とした夏休み中の仕事について紹介しましょう。

まず、調理員には、正規職員、嘱託職員、臨時職員（パート）がいますが、嘱託職員と臨時職員については、この期間は、当初から、お休みをいただく契約を結んでおり、出勤はしていません。そこで、正規職員のみが出勤することになります。この時期、計画を立て、各種調理機器の徹底的な洗浄作業、エアコンやエアシャワーフィルター清掃、配管のペンキ塗りなど、普段、給食がある時にはなかなかできない、メンテナンス作業を中心にしています。そのほか、業者と一緒にボイラーや受水槽の点検なども欠かすことができません。

こうした地道な作業を夏休み中に行い、2学期からの給食に備えることとなります。（は）

※ ご不明な点は、学校給食センター(62-1504)へご連絡ください。

## 食中毒に気をつけよう

9月になっても、まだまだ暑い日が続きます。高温多湿の時期は食中毒が起きやすい時期でもあります。今年も、O-157やカンピロバクターなど生肉に由来する食中毒が多く発生しているようです。そこで、家庭で調理する際に気をつけたい食中毒予防のポイントについてお知らせします。

### 調理の前に…

- 使用する食材は新鮮ですか？賞味期限や消費期限を確かめましょう。

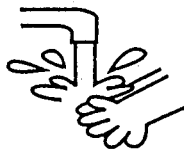


- 手にケガをしていませんか？また、腹痛や下痢などの症状はありませんか？

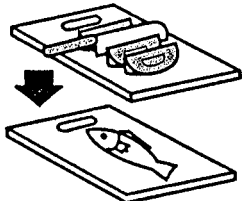


### 調理中、気をつけたいこと

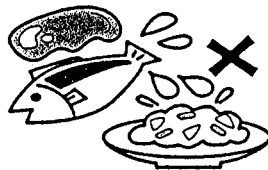
- 生の卵・肉・魚介類にさわったら、よく手を洗う。



- 包丁やまな板を使うときは、先に生野菜などの加熱しない食品を切り、生肉や魚介類は後で切る。



- 生の肉や魚介類の汁が、生で食べるものや調理済みの食品にかからないように。また、冷蔵庫に保存するときは、その汁が他の食品にかからないよう容器に入れてフタやラップをする。



- 加熱が必要な食品は、中心まで十分に加熱する。（目安は中心温度75℃1分以上…肉は中心が白っぽくなるまで、魚は骨から身が簡単にはがれるまで。竹串などを刺してみても透明な汁が出てきたら、しっかり焼けているサイン）



- 生の卵・肉・魚介類に使った調理器具は、使い終わったらすぐに洗う。洗った後、熱湯をかけると消毒効果がある。

