



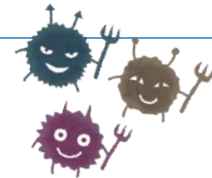
食育だより

令和4年度
第4号
京都府立舞鶴支援学校

7月に入ってから高温多湿な日が続いています。食中毒注意報が発表される期間もあり、本校でも給食を調理するときや配膳・喫食するときの衛生管理を徹底しています。今回は、食中毒について紹介します。



夏場は食中毒に注意!



食中毒は、食中毒菌や食中毒菌が作った毒素、ウイルス、その他の有害、有毒なものを含む食べ物を食べることで起こる病気のことです。主な症状は胃腸炎（下痢、腹痛、吐き気など）ですが発熱など風邪に似た症状の場合もあります。食中毒は年間を通して発生していますが、気温や湿度が高くなる夏は、細菌による食中毒が多く発生する傾向にあります。そのため、気温や湿度が高くなると予想される場合などには、「食中毒警報」が発令されます。その期間は、いつも以上に食品の取り扱いに注意が必要です。

細菌性食中毒予防の三原則を守って

食中毒を予防しましょう!

<p>菌をつけない! 手や器具は清潔に</p>  <p>調理前や生ものに触れた時は洗浄消毒!</p>	<p>菌をふやさない! 迅速・冷却</p>  <p>・保存温度を守る! ・調理後すぐに食べる!</p>	<p>菌をやっつける! 中心までよく加熱</p>  <p>中心部が75℃1分の加熱が目安です!</p>
--	---	---

食中毒菌の多くは、加熱することで防ぐことができますが、一度毒素が作られてしまうと加熱しても防ぐことができないものもあります。そのため、十分な加熱に加えて保存方法に気を付け、細菌を増やさないことや清潔なものに細菌を付けないということが重要になってきます。

食中毒と聞くと、旅館や飲食店・給食等での食事が原因と思われがちですが、家庭でも起こる危険はたくさん潜んでいます。

ぜひ、御家庭でも食中毒予防の工夫を考えてみてください!





小学部リクエスト給食



小学部では、7月のリクエスト給食に向けてアンケートを実施しました。複数のメニューから選んだり、食べたいメニューを自由に記述したりしました。「このメニューが1位か!」と人気のメニューが分かたり、自由記述では子どもたちのさまざまな思いがあらわれていたり楽しいアンケート結果となりました。7月の献立表を見て「やった!ぼくがえらんだメニューが1位だ!」と喜んだり、「はやく食べたいな。」と給食を心待ちにしたりと、小学部は大盛り上がりでした。

上位に選ばれたハンバーグ、からあげ、ハヤシライスなど、人気メニューの日は大喜び!いつもよりも早くあっという間に食べ終わります。星形のコロッケやデザートなど、ランキング以外のメニューも登場。自分たちがリクエストしたメニューが採用されたことで、リクエスト給食の期間はいつも以上に美味しく楽しく食べることができました。

人気ランキング

- 1 ハンバーグ
- 2 からあげ
- 3 ぎゅうどん
- 4 チャーハン
- 5 ハヤシライス
- 6 たまごスープ

その他のリクエスト

- | | |
|-------|----------|
| ぎょうざ | カレーライス |
| みそしる | ヨーグルト |
| ちらしずし | ラーメン |
| そうめん | いちご |
| コロッケ | アイスクリューム |

