

5月 給食だより

令和6年5月

一宮町立一宮小学校

【毎月19日は食育の日】

新年度になり、早くも1か月が経ちました。新しい学級での生活には少しずつ慣れてきましたか？

給食では、給食当番が中心となり、スムーズに準備ができるようになりました。これからもきちんと身だしなみを整えて手洗いをし、マナーを守って食べましょう。

いただきます！の前に 石けんで手を洗いましょう

細菌やウイルスは、せきやくしゃみなどに混じって移動します。また、細菌などが付いた手で食べ物を触ると、食べ物を通して体の中に入ってしまう。これを防ぐために、食事の前に石けんで手を洗う習慣を身に付けましょう。



◇手をより清潔に保つために

爪を短く切りましょう。
爪と皮ふの間には、多くの細菌が存在しています。この細菌は手洗いで落とすにくいという実験結果もあります。清潔な手を保つためにも、爪はこまめに切りましょう。



清潔なタオルやハンカチでふきましょう。
皮ふや髪の毛には細菌がたくさん付いていて、その中には食中毒の原因菌がいる場合もあります。手洗いの後は髪の毛や服を触らず、清潔なタオルやハンカチでふきましょう。



タオルやハンカチの共用や貸し借りも避けましょう



石けんを使った手の洗い方



①水でぬらす	②泡立てる	③手のひら	④手の甲	⑤指と指の間
⑥親指	⑦指先	⑧手首	⑨よく水で流す	⑩タオルやハンカチでふく

◇食中毒 予防は「付けない」ことが大切です！

食中毒予防の3原則は、「付けない」「増やさない」「やっつける」です。

しかし、ノロウイルスなどは少しの数でも食中毒を起こします。そのため、調理前やごはんの盛りつけの前にはしっかりと手洗いをし、食中毒の原因菌やウイルスを食品につけないようにすることが大切です。

