

えいせい 衛生に気を付けた給食の準備をしよう

給食当番チェックリスト

- げり 下痢をしている人はいない。
- はつねつ ふくつう おうと 発熱、腹痛、嘔吐をしている人はいない。
- えいせいてき ふくそう 衛生的な服装をしている。
- てゆび かくじつ せんじょう 手指は確実に洗浄した。

必ず毎日チェックをしましょう。できていない人は、当番を代わってもらいましょう。

チェック表は教室にありますか？



がっこうきゅうしょくえいせいかんりきじゆん 学校給食衛生管理基準で定められています。
チェック表は1年^{ほぞん}保存です。

しょっかん しょっき はいぜんだい 食缶・食器かごは配膳台の上に

アルコールで消毒したきれいな配膳台の上で配膳しましょう。



重くても床に直接置かないで！



はいぜん 配膳が終わったあとの食缶や食器かごもはいぜんだい配膳台の上に！



調理場では・・・



調理場でも衛生に気を付けて調理をしています。

器具はすべて床から60cm以上の台の上に置くように定められています。(学校給食衛生管理基準)

食物アレルギーの話

食物アレルギーは好き嫌いとは違います。「食べない」ではなく、「食べられない」のです。原因となる食べ物を食べたりさわったりすると体にさまざまな症状が出ます。食物アレルギーがない人もそのことを覚えておいてください。