

# くわっちーさびたん

平成 30 年 6 月 14 日 (木)

大宜味村立大宜味小学校

食育だより 第 8 号

## 給食の衛生～こんなことに注意しています～

**手洗い** 調理員さんはつめブラシをつかってせっけんで手をあらひ、アルコール消毒し調理にとりかかります。また、月に 2 回検便もしています。



**検収** 給食の材料が安全かどうか調べます。

**検食** 給食ができあがったら児童が食べる前に試食して異常がないかを調べます。



**保存食** 食中毒などの事故にそなえて、給食 1 食分を -20 度以下で 2 週間以上保存しています。



**食器などの消毒**

食器は洗ったあと約 100 度の熱風で 120 分消毒しています。



## 給食がおやすみの時は何をしているの？

給食がない日はふだんできない勉強会をしています。今回は東村学校給食センターにおじゃましました。目的は今度、新しく入る機械（真空冷却機）の使い方。和えものなどの野菜をあっというまに冷やすことができ、食中毒事故を防ぐことができます。安心、安全な給食にかかせない機械です！



## 食いクイズ なぞなぞに挑戦！

ちょうせん

【もんだい】

たべるとどんな人でも  
「なるほど」「そーだったのか」と

おもた  
思う食べものってなあに？



【こたえ】納豆（なっとくする）納豆には骨をつくるカルシウム、たんぱく質、ビタミンなどがバランスよくはっています。また、血をサラサラする「ナットウキナーゼ」、骨を丈夫にするビタミンKなどもはっている、まさに「なっとく」のたべものです！