

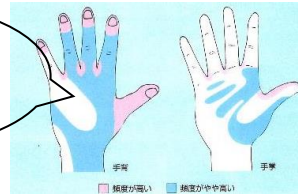
いただきます 6月号

豊能町学校・幼稚園給食会 発行

て あら 手洗いをしよう

6月は、じめじめして菌が増えやすい季節です。コロナ禍で今まで以上に手洗いをしているとは思いますが、もう一度手洗いの仕方を見直してみましょう。

あら洗い残しの
起きやすい部位



ただ てあら しかた 正しい手洗いの仕方

- 

① 初めに、水で手を濡らし、石けんを手にとる
- 

② 石けんを良く泡立てながら、手のひらを洗う
- 

③ 手の甲を伸ばすように洗う
- 

④ 指先・爪の間に念入りに洗う
- 

⑤ 指の間を洗う
- 

⑥ 親指をねじりながら洗う
- 

⑦ 手首を洗う
- 

⑧ 流水で石けんと汚れを洗い流す
- 

⑨ ペーパータオルでしっかりと、水分を拭き取る

しょくちゅうどく わんじゅうお
食中毒は1年中起こります。。。

① 菌をつけない(手洗いをする)

食中毒を起こさないようにするには、手洗いをするのが一番大切です。必ず、石けんを使って手を洗いましょう。

② 菌を増やさない

食中毒菌は人間の体温37℃くらいが増えやすい温度帯です。肉や魚などの生鮮食品を保存するときは10℃以下の冷蔵庫に入れましょう。

③ 菌をやっつける

生の肉や魚には菌がたくさんついていきます。しかしほとんどの菌は熱を加えることで死滅することができます。特に肉は生で食べないようにしましょう。

<6月に使用する加工食品(一部)>

これ以外で気になるものがありましたら、各校までご連絡ください。

キムチ

白菜、かつお節調味液、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、昆布調味液、パプリカ、一味唐辛子、にんにく、もち米でん粉、食塩

竹輪

魚肉(たら)、でん粉(馬鈴薯)、砂糖、食塩、みりん、魚肉エキス、炭酸カルシウム、乳酸カルシウム

ウスターソース

砂糖、醸造酢、食塩、野菜・果実(トマトピューレ、りんご濃縮果汁、りんごピューレ、オニオンエキス、ガーリックエキス)、黒こしょう粉末、カラメル色素、香辛料抽出物(ソースフレーバー、唐辛子エキス)、水

カレールウ

小麦粉、食用油脂、食塩、カレー粉、糖類(砂糖、ぶどう糖)、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、トマトペースト、酵母エキスパウダー、香辛料、カラメル色素

コチュジャン

砂糖、水飴、そら豆みそ、食塩、トマトペースト、もち米、塩蔵唐辛子、酵母エキス、香辛料、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、酸味料、パプリカ色素(原材料の一部に小麦を含む)

ラビオリ

(皮)小麦粉、小麦たん白、乳酸、リンゴ酸、リン酸ナトリウム、食塩、食用植物油、加工デンプン、水(具)豚肉、パン粉、玉ねぎ、食塩、ポークエキス、香辛料、酵母エキス

七味唐辛子

赤唐辛子、ちんぴ、黒ごま、けしの実、麻の実、山椒、青のり

かまぼこ

魚肉(スケトウタラ)、加工澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん