

6月の給食だよ!

2020



もうすぐ梅雨がやってきます。ジメジメ・ムシムシこの時期は、ばい菌が増えやすく体調を崩す原因になることもあります。しっかり手を洗うなど、身のまわりを清潔にして、元気に過ごしましょう。



6月の主な行事・献立

4日 パンバイキング



10日 入梅御膳

17日 お誕生日会
お赤飯・野菜天ぷら
おやつ あじさいゼリー



19日 凍結含侵食
(キザミ食)



6月のデイリクエスト

4日 冷やし中華

9日 冷やしためきうどん

24日 五目そうめん

26日 おろし焼き肉



食中毒に注意しましょう

高齢の利用者様は抵抗力が弱いいため体内に食中毒菌が入ると、重症化しやすいです。

食中毒の3原則

つけない 増やさない やっつける

調理場では、手洗いを初めとして、食材の納品時の温度の計測から食品の管理、加熱調理後の温度の確認など、あらゆる事に気をつけています。

又、人を介して食中毒を起こす菌もあるので、下痢をしている職員は調理室内に入らない等衛生面の配慮を心がけています。

衛生管理 (調理)



- ① 手は調理開始前、調理作業の内容が変わる事に洗っています
- ② 調理に使う器具や機械は消毒して使っています
- ③ 給食の食材は品質・鮮度などがいいか、確認しています
- ④ 加熱する料理はすべて中心温度が85度以上になるようにしています
※ 衛生管理に気をつかい、安全な給食を届けられるように頑張っています!!