

平成26年度

平成26年7月16日

9月給食だより

練馬区立 大泉北小学校

暑い日が続き、体調が崩れやすい時期です。
規則正しい生活のリズムと栄養のバランスがとれた食事で元気に過ごしましょ
う。

食中毒予防 6つのポイント

冷蔵
★肉や魚はそれぞれ分けてビニール袋などに入れる。
★保冷剤や保冷バッグを活用し、寄り添わずに凍る。

冷凍
★凍ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫へ入れる。
★肉や魚は汁がもれないよう、ビニール袋などに入れてそのまま保存する。
★冷凍庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に。
★冷蔵庫や冷凍庫に物を詰め過ぎないように注意。(7割程度に)。

手洗い
★食事の前に手を洗う。
★清潔な器具や食器を使う。
★料理は長時間高温で放置しない。

加熱
★肉や魚は、十分に加熱する(中心部分の温度が75℃で1分以上が目安)。
★調理を中断するときは、食品を冷蔵庫へ。
★電子レンジを使うときは、均一に加熱されるようにする。

冷蔵
★清潔な容器に小分けし、冷蔵庫などで保存する。
★運搬直すときは、十分に加熱を。

加熱
★時間がたち過ぎたり、少しでもあやしいと感じたら、思い切って処分する。

参考資料：厚生労働省「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」

9月の給食食材産地予定のお知らせです。

- ・牛乳(千葉県・群馬県 岩手県 宮城県 青森県・秋田県北海道)
- ・米(北海道空知産直センター・熊本県大矢野有機農産物センター)
- ・もち米(熊本県大矢野有機農産物センター)
- ・豚肉(九州産) ・鶏肉(九州産・鳥取県産)
- ・ホッケ(ロシア産) ・メルルーサ(アルゼンチン産) ・メダイ(ニュージーランド産)
- ・ホキ(アルゼンチン産)
- ・野菜 もやし(千葉県・長野県) 玉ねぎ(北海道・長崎県) ごぼう(熊本県) 人参(青森県 北海道) にんにく(青森県) こねぎ(高知県・静岡県) ピーマン(宮崎県) さといも(熊本県) じゃがいも(北海道・佐賀県) さつまいも(熊本県) とうがん(愛知県) しょうが(高知県) なし(熊本県) へいとうみかん(佐賀県) 巨峰(山梨県)

— 今月の産地直送食材 —

- ・米・米味噌は、北海道空知産直センターより。
- ・米・もち米・ごぼう・さつまいも・なしは、熊本県大矢野有機農産物センターより。
- ・玉ねぎは、長崎県農事組合法人 百笑会より。
- ・へいとうみかんは、佐賀県佐藤農場株式会社より。

学校給食費の徴収は、ご協力をお願いします。
今月の引き落とし日は、9月10日です。



早寝早起き朝ごはん

「早寝早起き朝ごはん」運動シンボルマーク