

～食品の管理に気をつけましょう～



食中毒は1年を通して発生します。この時期は気温が高いことが多く、食中毒の原因となる細菌が
いっそう増殖しやすくなります。手作り弁当をはじめ、購入した惣菜や肉・魚などの生ものを持ち歩く
ときは、保冷材や保冷バックを使うなど、温度が上がらないように気をつけましょう。

身近に起こりやすい食中毒にご注意を!!

【肉類の食中毒】

牛・豚・鶏などの肉や内臓には、
食中毒の原因となる細菌やウイルスなどが付いていることがありますので、生や加熱不十分のものは
食べないことが重要です。中心部
までしっかり加熱しましょう。また、生の肉を触ったら必ず手を洗い、箸は調理用と食事用で使い分け
るようにしましょう。



【魚介類のアニサキス症】

サバやイカなど魚介類に寄生する
「アニサキス」の食中毒が近年増
えています。アニサキスの幼虫は
数cmほどの白い太めの糸に似た
形で、刺し身など付着しているも
のを食べると食中毒を起すこと
があります。魚は新鮮なものを選
び、内臓は速やかに処理しましよ
う。また、幼虫がいないか目で確認
し、除去してください。
「アニサキス」は冷凍(-20℃で24
時間以上)か加熱(60℃1分または
70℃以上)により死滅します。

こんだてしょうかい

こも かんろに 子持ちししゃも甘露煮

今回は、「子持ちししゃもの甘露煮」についてお知らせします。

ししゃもは骨を含め丸ごと食べるため、児童生徒に不足しがちな栄養素
を補い、自然とよくかんで食べる健康にとてもよい食材と言えます。

また、悪天候など給食物資が予定通り入荷しない時や機械が故障し
給食ができないなどが発生した時、加熱や調理せず、即提供が
出来る(これを「危機管理対応」と言います。)優れた役割
を持っています。

学校給食センターでは、危機管理対応がいつでも出来るよう
「子持ちししゃもの甘露煮」を常備して、不定期ですが賞味期限内
に献立提供をしています。

