

# 6月 食育だより

うるま市立学校給食センター

第一調理場

TEL : 098-973-1111

## 5月に使用した うるま市産食材

- ★玉ねぎ
- ★もやし
- ★キャベツ



## 6月の行事食

◎4日～10日 歯と口の健康週間

(この週は特によく噛んで食べよう!!)

◎18日 琉球料理の日

◎19日 グングワチグニチ &  
食育の日 (Caたっぷり献立)

◎22日 慰霊の日献立 (23日)

## 給食は「地上の宇宙食」?!

現在放送中のドラマ、「サバ缶、宇宙へ行く」でも話題になっている宇宙食は、衛生管理の基準がとてつもないことでも有名です。実は給食も宇宙食と同じように、安全を守るための厳しい衛生管理のもとで作られています。

今月は、ドラマの中でもあった「HACCPに基づく衛生管理」を実施するために、給食現場でも行っていることを一部紹介します。

(HACCP: 菌が増えたり入ったりしないように、ポイントを決めてチェックする仕組みのこと)



### ◎行程管理



菌をつけない・広げないために、作業ごとにエプロンを変えるよ



### ◎温度管理



菌をやっつけるために仕上がり温度が90℃以上になっているか確認・記録するよ



### ◎異物混入防止対策



コロコロをして髪の毛などが入らないようにするよ



土やよごれが入らないよう野菜は3回以上洗うよ



刃が欠けていないかなど

食材ごとに確認・記録しているよ



みなさんが安心して給食を食べられるように、調理員さんも毎日気を配っています。

給食が届くまでの取り組みにも、ぜひ注目してみてくださいね(\*^^\*)