

令和8年5月27日(火)

★ひじきの炒め煮

★牛乳

★ぎせい豆腐
☺八王子産玉ねぎ

★じゃこ菜めし

★豚汁
☺八王子産大根、長ねぎ

食中毒はどうして起こる？

〈主な原因〉

- ・加熱が不十分な肉を食べる
- ・室温で長時間放置した料理を食べる
- ・傷のある手で調理したものを食べる

食中毒は、細菌やウィルスなどに汚染された食品を食べることで感染し、腹痛、嘔吐、下痢、発熱などを引き起こします。

常温で放置してた
昨日の残り物を
食べたからか…



食中毒を防ぐ3つのポイント



つけない

① つけない

まずはせっけんで手洗い！食事の前は、食中毒の原因となる細菌やウイルスを落としましょう。



増やさない

② 増やさない

常温に置いておくと菌が増えます。すぐに食べない物は、速やかに冷蔵庫に入れましょう。



やっつける

③ やっつける

特に肉・魚などはしっかりと加熱して、中が生のまま食べないようにしましょう！

給食センターでは…



**手洗い・消毒を
徹底しています**



**加熱後は中心温度を
確認し記録します**



**給食の配缶は
手袋を着用します**



**保温食缶に入れて
届けます**