



東温市学校給食センター

梅雨の季節になりました。この時期は、食中毒の原因となるカビや細菌などの微生物の活動が活発になります。正しい手洗いを行い、衛生に気を付けて食事をしましょう。



衛生に気を付けて食事をしよう

小： 手洗いの大切さに気づき、正しい手洗いを身に付ける
中： 正しい手洗いの習慣を身に付け、身支度を整える



夏場に起きやすい食中毒に注意！

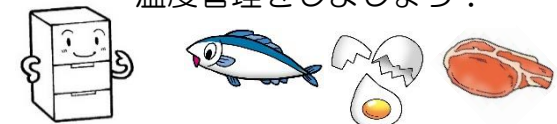
夏場は細菌性の食中毒が多く発生するので油断は禁物です。カンピロバクターやサルモネラ、腸炎ピブリオなどの細菌性食中毒は、食品中などで菌が増殖していったり、細菌から毒素が発生したりして起こります。

食中毒を予防するために

菌を につけない
基本は手洗いです！
食事や調理の前には石けんで
しっかり手を洗いましょう！

菌を 増やさない
食品購入後は、適切な
温度管理をしましょう！

菌を やっつける
調理の時は、食品を十分に
加熱しましょう！



6月

わたしたちがつくりました！

おなまえ	つくっている たべもの
宇和川 千代香	玉ねぎ、にら、キャベツ、ブロッコリー、チンゲン菜、レタス
宇和川 輝彦	玉ねぎ、ジャンボにんにく、花切り大根
大野 貴裕	小松菜、チンゲン菜
菅能 克	玉ねぎ、ピーマン、なす
高須賀 民子	切り干し大根、花切り大根
露口 早苗	玉ねぎ、じゃがいも
豊田 安美	大根
宮田 久典	長ねぎ、メークイン、じゃがいも
森 国一	メークイン、米粉
安見 和夫	玉ねぎ、赤玉ねぎ、なす、きゅうり、じゃがいも
渡部 和江	米粉、たけのこ
渡部 元衛	干しいたけ、干しきくらげ
渡部 孝子	花切り大根、たけのこ

東温市産の野菜を使って学校給食用冷凍野菜を作って使用しています。
○ 安見 和夫さん・人参
○ 遠赤青汁・ケールの菜花

地産地消



とうおん栄養レンジャーが、毎日給食に登場している牛乳を製造している四国乳業さんへ行ってきました！



東温市の企業を知ろう！食べよう！

いざ！四国乳業！！牛乳のひみつ大公開★



牛乳はタンクローリーで工場に運ばれます。

牛乳は牛の血液からできています。牛も生き物です。毎日牛乳を作り続けています。牛1頭につき、1日約30Kg (200mLパックの牛乳約150本分) の牛乳を作っています。休校で給食がなかったからといって、さく乳量を減らすことはできません。



おいしい牛乳飲んでね♪

品質検査



このタンクには、品質検査に合格した牛乳が入っています。1本のタンクには、200mLパックの牛乳で、なんと30,000本分が入ります。

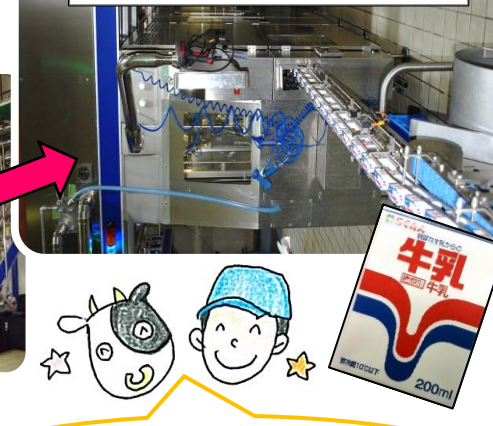
200mLパックの牛乳は毎日約170,000本製造されています。そのうち、120,000本が学校給食で使われます。



130℃、2分間の殺菌を行います。



牛乳をパックに詰めていく機械です。



ほとんどの作業を機械で行っているの
で、より衛生的な管理がされています。

牛乳について、みんなのギモン聞いてみた！

Q. 時々、牛乳の味が違うのはなぜ？



A. 牛も生き物です。エサや体調によって味が違ってきます。工場では、色々な牛の乳を混ぜて、味に差が出ないようにしています。

Q. 牛乳パックに、あたり、はずれはあるの？



A. パックの底に時々印刷されているカラフルなマークは、色がきちんと印刷されているか確認するためのものです。牛乳パック用の紙1ロールに数か所印刷されます。

