



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が活発になります。正しい手洗いをし、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
消化のしくみを知り、よくかむ習慣を付ける

6つのキラキラ洗いでブロック!

【指先】
ゆびさき
 つめのある指先は、汚れが残りやすいです。つめの中に汚れが残っていないか確認しながら、しっかり洗いましょう。

【指の間】
ゆび あいだ
 指の間は、忘れがちな部分です。しっかり指を開いて、洗い忘れのないようにしましょう。

【親指】
おやゆび
 親指を洗う時は反対の手で握り、ねじるように洗いましょう。

【手のひら】
て
 手のひらを合わせて、しわまでしっかり洗いましょう。

【手首】
てくび
 手首も忘れがちな部分です。親指と同じように反対の手で握り、ねじるように洗いましょう。

【手の甲】
て こう
 手の甲は、反対の手のひらを上にして、こするように洗います。

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
大野 貴裕さん	小松菜、チンゲン菜
宮田 久典さん	長ねぎ、じゃがいも
露口 早苗さん	玉ねぎ、じゃがいも
渡部 元衛さん	干しいたけ、きくらげ、パセリ
越智 栄一さん	玉ねぎ、香り米、五穀米
豊田 安美さん	じゃがいも
渡部 和江さん	たけのこ水煮、米粉
渡部 孝子	大根、たけのこ水煮、花切り大根
矢野 清子	玉ねぎ
宇和川 輝彦	玉ねぎ
森 咲子	じゃがいも、米粉

東温市産の野菜を使って学校給食用冷凍野菜を作っています。
 ○ J A えひめ中央 東温市ブロッコリー部会 ...ブロッコリー

ち さん ち しょう 地産地消



とうおん栄養レンジャーが
給食センターの活動について
聞いてきました！



給食センターの活動について知ろう！ ～学校・地域と連携した取り組み～

～食材編～

学校給食では、地域の農家さんが育てた野菜を使っています。これを「地産地消」と言います。東温市の学校給食ではこの「地産地消」に力を入れています。東温市給食センターの地産地消率は、R2年度実績で県内産率98.7%と県下でトップとなっています。これは、地域の方々の協力で多くの野菜を育ててくれること、食品ロスを削減するために、里芋の親芋やブロッコリーなどを冷凍加工し、様々な料理に取り入れるといった工夫をすることなどで地産地消の推進に努めています。

ブロッコリーは
くきつか
茎も使います



さといもは
おや
親いもを使います

～調理編～

給食センターでは、毎日、調理員さんがひとつひとつ丁寧に調理をして、おいしい給食を作ってくれています。

みんなが安心して食べられるように衛生管理をしっかりと行っています。

おんどかり
温度管理



でんぷん

じゃがいもからでん
ぷんを作りました

こうおんこうあつかこう
高温高圧加工をするため、給食
センターで洗浄・切裁します

かぼちゃ

～給食ロビー展～

令和3年2月22日～3月26日までの間、東温市役所1階ロビーで給食センターの取り組みが展示されました。ロビー展では、ここで紹介した取り組みの他に、市役所のゴーヤを給食に取り入れたり、愛媛FCさんとのコラボメニューや東京オリンピック・パラリンピック応援給食を取り入れたり、学校・地域と連携して、生産者さんとの収穫体験を行ったといった、給食センターでの活動を紹介しました。

