

給食時の三二食育指導

4月の給食目標 「給食の準備や片付けをきちんとしよう」



めざせ！スーパー給食当番！！

給食当番は、みなさんが楽しみにしている給食を、安全で衛生的に準備をして配膳する大切な役割があります。身じたくや手洗いをしっかりと行い、協力し合って思いやりや責任をもった活動ができるようにしましょう。

①身じたくをしっかりとしよう！

②必ず給食当番衛生チェックを！

髪の毛は帽子の中へ！
前髪もIN！

当番中はマスクを！
鼻と口をきちんと
覆いましょう。

石けん液でよく洗い、
きれいなハンカチで
ふきましょう！

爪は短く！
爪の中は汚れが
たまりやすい

服のゴミやホコリが
入らないように、
白衣は正しく着る！



これ！

給食当番の衛生管理チェック表		4月		年 組		学年		担任																						
項目	項目	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
		日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日
下痢をしているか																														
発熱、腹痛、嘔吐をしているか																														
白衣、帽子、マスクを正しく着用しているか																														
つめは短く切って、手指は正しく洗ったか																														
上記の事がない場合は給食当番に入室してよい																														

※ 給食当番の健康状態を毎日確認し、何かあるときは具体的に記入すること。健康確認ができていない場合は給食当番に入室させてはならない。
 ※ 食育委員は毎月末に担任の先生にサインをもらい、食育委員の先生に提出する。
 ※ 見本に書いてある赤字のところは食育委員が責任を持って記入する。

給食当番は、必ず「給食当番の衛生管理チェック」を行って下さい。

- ◇下痢をしていないか
- ◇発熱、腹痛、嘔吐をしていないか
- ◇白衣、帽子、マスクをしているか
- ◇つめは短く切って、手指は正しく洗ったか

給食には「学校給食衛生管理基準」という衛生の決まりがあり、給食当番の健康状態や服装を毎日確認することが決められています。きちんと身支度を整えないことで、異物混入や食中毒、感染症を起こしてしまう可能性があります。

「食べものを扱う」という自覚をもって当番活動をしましょう！！