

給食の準備と後片付けについて

準備

手洗い



手を水でよくぬらし、石けんをよく泡立て、30秒程度かけて下の図①～⑥の順にしっかりと洗い、水できれいに洗い流しましょう。



*きれいなハンカチで水気をよくふき取り、あればアルコール消毒をする。

給食当番の人の準備

帽子をきちんとかぶっていますか。髪の毛は帽子の中に入れてみましょう。

マスクを忘れていませんか。鼻までしっかりマスクでおおっていますか。

手を石けんできれいに洗いましたか。

つめがのびていませんか。

白衣は汚れていませんか。白衣のボタンは、とめてありますか。

当番以外の人準備

*机の上、自分の周りを片付けましょう。
*手をしっかり洗い、マスクをつけて静かに待ちましょう。

給食の盛りつけ方

しゃもじ… ごはんをつぐ道具です。
*最初に、ご飯箱の中で目安をつけてつききるようにしましょう。

おたま(大)… 大食缶のおかずをつぐ道具です。
*よく混ぜながら、つききるようにしましょう。

しゃもじ(小)… 小食缶のたれなどをつぐ道具です。

めんじゃくし(大)… めん料理をつぐ道具です。
しゃもじ(小)… 小食缶の炒め物や、和え物などをつぐ道具です。

パンばさみ… パンや、一切れずつのおかずをつぐ道具です。

よく混ぜながら、最後の人まで足りるように、きれいにつき分けましょう。

配膳の例



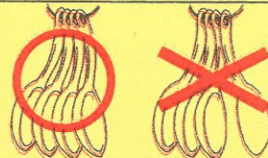
デザートやジャム、チーズなどがつく日もあります。
主食は左、おかずは右に置きます。一つのものばかり食べずに、交互に食べるようにしましょう。

※ 発熱・嘔吐・下痢などの症状がある場合は、給食当番を交代してください。

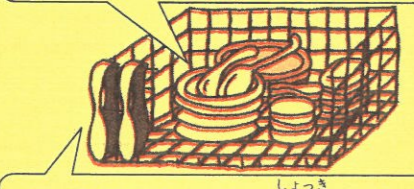
後片付け

食器

スプーンの向きがバラバラだと食器を洗う機械がこわれるので、スプーンの向きは、そろえて入れます。

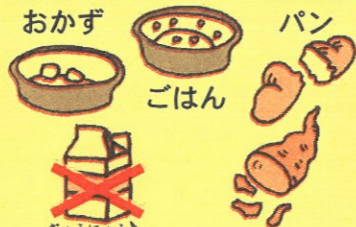


スプーン、おたま、しゃもじは、必ず食器の上におきます。



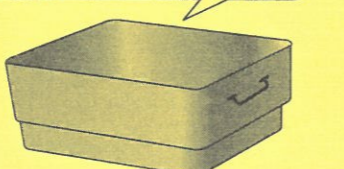
パンばさみ、トングは、食器かごのふちにかけます。

大食缶



牛乳は入れません！

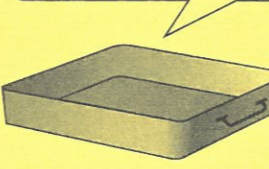
食べ残しは、大食缶に入れます。家畜のエサになります。



小食缶



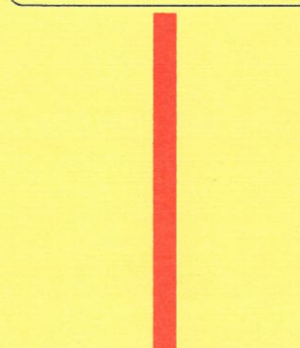
えだまめのから
とうもろこしのしん
家畜のエサにならないものは小食缶に入れます。



みかん類



みかん類の皮
入ってきた袋に入れて返します。食缶に入れません！



ジャム・ドレッシング デザート類



容器は小さくたたみ、袋は結ぶなどして、ゴミ袋の数が少なくなるように工夫しましょう。

牛乳



牛乳パック

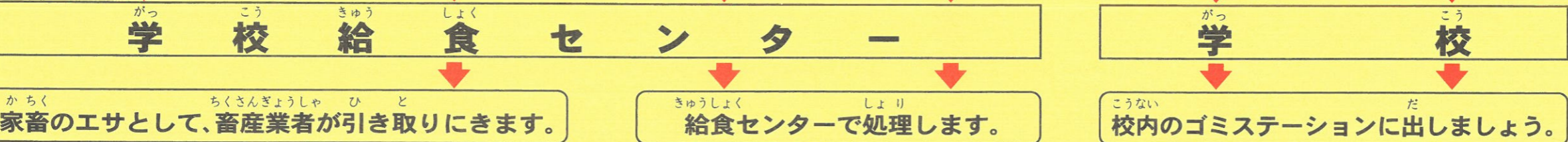
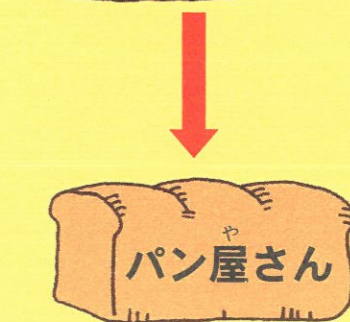


ごはん箱・パン箱



しゃもじや、パンばさみは食器かごに入れます。

からっぽ！



※ 嘔吐物のついた食器は、消毒・洗浄後、ビニール袋に入れて返却してください。(給食センターと配送員に理由等をお知らせください。)