



～食中毒にならないための

## 調理室での取り組み～

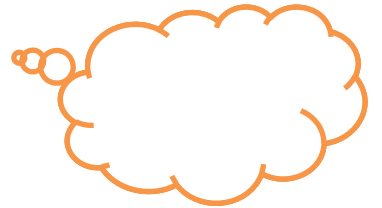
調理室では、食中毒にならないために普段からたくさんの方に気をつけながら調理をしています。その中でも、今回はこの2点を取り上げました。

### 殺菌庫

\* 食洗機で洗った後、殺菌庫に食器などをいれます。

85度の温度で1時間入れておくと菌がなくなります。

\* 殺菌庫は2つあり、常温で放置することはなく、使う時に殺菌庫から取り出します。



ます。

☆市の検査では菌がないことが確認されています。

### 電解水（平成24年度に導入しました!）

野菜や果物など生で食べるものに電解水で殺菌・水洗いし、調理します。



が

調理室ではこのようなことに日々注意しながら安心して安全な、子どもたちの食事を作っています。