袋井市とつながりのあるスポーツチームの情報をお届け！！！

スポーツインフォ

問スポーツ政策課スポーツ推進係　TEL44-3139

プロラグビークラブ

静岡ブルーレヴズ

袋井市でのホストゲームで様々な企画を実施！

4月27日、エコパスタジアムで開催された試合にて、本市関連の様々な企画を実施しました。ロイヤルシートでの観戦などが体験できるふるさと納税企画の実施やクラウンメロン1玉が付いた観戦チケット、市と締結している「ゼロカーボンシティの実現に向けた連携協定」の一環としてチケット代の一部を試合運営に伴うCO2排出量を相殺するための費用として使う「カーボン・オフセット付きチケット」の販売など、様々な企画で会場を盛り上げました。

試合は、第4節で敗れた横浜キヤノンイーグルスを相手に、21点差から見事逆転勝利を収めました。

本山住龍（けいたつ）選手、筒口允之（まこと）選手が本市のゼロカーボンシティ実現に向けた取組についてPR

袋井市ブースではクラウンメロンの販売等を実施

袋井市キャラクター「フッピー」も登場♪

日本一 みらいにつながる給食

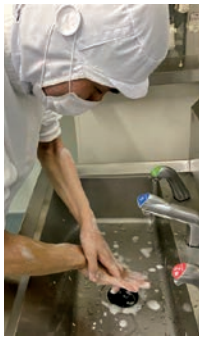
問おいしい給食課 おいしい給食推進係 TEL45-3883

「日本一の学校給食」の衛生管理

日本一の学校給食であるためには、おいしいだけではなく、きちんとした衛生管理を行うことが大前提です。今回は、学校給食センターで実施している衛生管理について紹介します。

調理従事者

体調管理はもちろん、衛生管理の基本の手洗いを徹底しています。調理場に入る前だけではなく、食品に触れる前や作業内容が変わるたびに、手洗いを行います。文部科学省の「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に基づき、まずは30秒の手洗いを2回実施。爪の間まで専用のブラシを使って丁寧に汚れを落とします。その後、消毒液による消毒を行います。


指と指の間もしっかりと洗います

調理場に入場する前には粘着ローラーで白衣に付着した髪の毛などの異物を取り除いています。また、最後に職員同士で目視によるチェックを実施しています。

施設面

調理場内の雑菌の増殖を防ぐため、床が乾いた状態で作業をする「ドライ運用」を徹底しています。

また、空調機器で温度や湿度を調整し、調理場内を常に衛生的な環境に保つことで、食中毒の発生を抑制しています。

調理面

材料は、食中毒菌を殺菌するため、材料の中心温度が75℃の状態で1分間以上加熱。記録もとり、温度管理をしています。

スープの温度を計測する様子

今後も衛生管理を徹底し、安心で安全な、おいしい給食を提供できるように努めていきます。