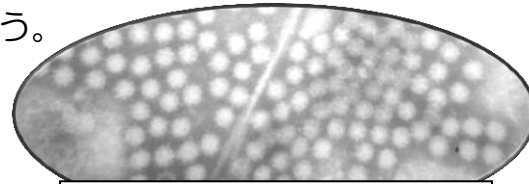




【保護者の方へ】給食費は未納のないようにお願いします。

ノロウイルスにご用心

一年で一番食中毒が多いのが、この先の秋から冬にかけてです。それはノロウイルスによる食中毒が全国的に多発するからです。ノロウイルスのことを正しく理解し、かからないように予防しましょう。



ノロウイルスの電子顕微鏡写真

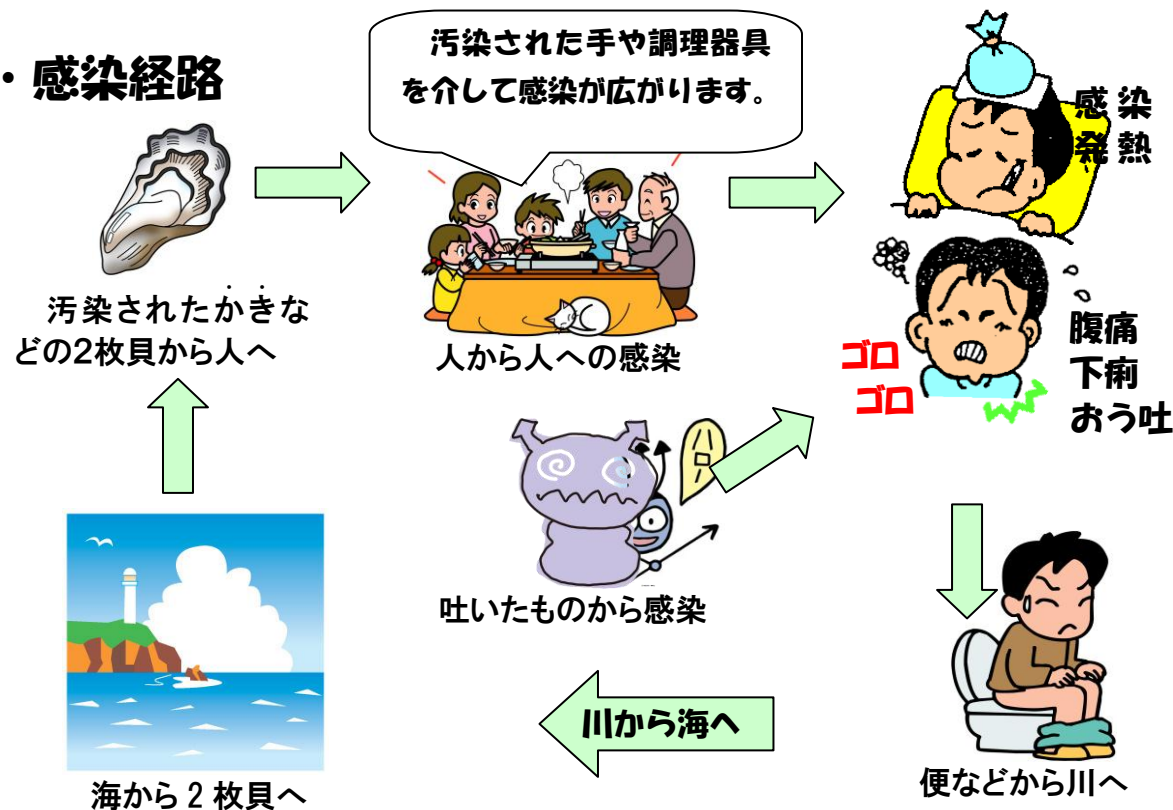
・ノロウイルスとは・

とても小さなウイルスで、少ない数のウイルスで感染します。感染したら人の腸の中で爆発的に増え、1日から2日でおう吐や下痢などの症状が出ます。ノロウイルスは寒い時期に長期間生き残ることができます。

・症状

おう吐や激しい下痢、腹痛、発熱など。
幼児や抵抗力の落ちている人は、症状が重くなる人がいます。

・感染経路



・ノロウイルスを防ぐためには

- ① 石けんを使って手指をよく洗い、消毒する。(下のイラスト参照)
- ② 給食当番は必ず、給食の前に衛生チェック表で健康チェックを行い、具合の悪い人は必ず担任の先生に伝える。(具合の悪いときは、給食当番をしない)
- ③ かきなどの2枚貝を食べるときは中心部まで充分に加熱して食べる。
- ④ 野菜などの生鮮食品は充分に洗う。
- ⑤ 調理器具など、使用後は食器用洗剤を使って、充分に洗浄後、よく乾かす。

○正しい手洗いの仕方

40秒でばいきんバイバイ★



●今月の食材



～新米～



10月になると全国的に新米が出回ります。給食のお米も、荻田町の黒添で栽培された、夢つくしの新米に変わります。新米がおいしいのは香りがよく、みずみずしく、粘りと硬さが程良いバランスで炊きあがるところです。収穫されたお米は、時間がたつとこのバランスが崩れ、ぱさつきが出てきます。今月はみずみずしい新米を味わってください。