



ノロウイルス感染予防について

ノロウイルスによる感染症は、一年を通して発生しており、冬に多発しています。 人に感染しておう吐や下痢などの症状を引き起こす「感染症胃腸炎」の原因となるウイルスです。 ノロウイルスは感染力が強く、10~100個というウイルス量でも感染することがあります。

予防のためには・

ノロウイルスは、主に手指や食品を介して口から感染します。

これを防ぐためには、石けんを使ってしっかり手を洗うことが大切です。

特に、トイレの後、料理や食事の前、外から帰った時には念入りに手を洗いましょう。

また、ノロウイルスは、高熱に弱く「85~90℃以上、90秒以上の加熱」によって不活化します。調理の 際は、中心部までしっかり火を通しましょう。

食器や調理器具などの消毒には塩素消毒が有効です。次亜塩素酸ナトリウムを含んだ消毒液を使いま しょう。

※製品により濃度が違います。使用上の注意をよく読んでから活用しましょう。











日本では旧暦の8月15日の夜(新暦の9月中旬 ~10月上旬)を"十五夜"(じゅうごや)と呼び、 月見だんごやススキ、サトイモなどを供えて、 お月見をする風習があります。このころの月を 「仲秋の名月」と呼んで、昔から日本人は「い ちばんきれいな月」として眺めてきました。子 どもたちの「科学の眼」を育てるきっかけにも なりますね。











秋サンマなどがおいしい季節です。刺身、天ぷら タタキ、煮物など、魚の料理方法はたくさんあり ます。魚の苦手な子どもでも、「つみれ」などの すり身、シーフード料理などは食べやすいでしょ う。魚料理を通じて、「焼き魚のコゲには発ガン 性物質があり、添えられる大根おろしの消化酵素 がそれを消す」などの知識を養うと良いでしょう。







今月の給食から





≪材料:幼児6人分≫

玉葱 サラダ油 中2/3個(120g) 小さじ1/2(2g)

ホールコーン 60g

ケチャップ 小さじ1強(6g) 塩 小さじ1/3弱(1.8g)

かつお節(だし用) 18g 水(だし用) 720g ≪作り方≫

- ① 玉葱は長さ2cm程度の薄切りにする。
- ② 玉葱を油で炒め、透き通って甘みが出たら、だし汁を加え て煮る。
- ③ ホールコーンを加え、塩、ケチャップで調味する。