



令和3年9月24日
新川北保育園

ノロウイルス感染症予防について

ノロウイルスによる感染症は、一年を通して発生し、特に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、主に手指や食品を介して口から感染し、10～100個という少量のウイルス量でも感染することがあります。感染してから24～48時間(平均36時間)後に、吐き気、おう吐、腹痛、下痢(水のような下痢)、発熱(38℃以下)などの症状が現れます。通常1～3日程度で症状はなくなりますが、抵抗力の弱い子どもや高齢者の方などでは、重症化することがあります。症状が治まった後も、1週間から長いときは1か月程度、便の中にウイルスを排泄することがあります。

予防のためには、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℃、90秒以上の加熱」によって不活化します。調理の際は、食品の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。

(※ 次亜塩素酸ナトリウムは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。)

なお、一般的なアルコールでは消毒効果が低いため注意が必要です。



～ 9月の食育 ～

今月は、「いのちのおはなし」をテーマに、魚屋さんに来ていただいて、鮭をさばいてもらいました！

鮭が丸々一匹の状態は、あまり見る機会がありませんよね。子どもたちも大興奮でした！！さばいた鮭は、お昼に「鮭の味噌マネズ 焼き」でいただきましたよ！



今月の給食から

《材料：(幼児6人分)》

玉葱	中2/3個
サラダ油	小さじ1/2
ホールコーン	60g
ケチャップ	小さじ1強
塩	小さじ1/3弱
かつお節(だし用)	18g
昆布	1.2g
水(だし用)	720g



オニオンコーンスープ

《作り方》

- ① 昆布とかつお節でだしをとっておく。
- ② 玉葱は長さ2cm程度の薄切りにする。
- ③ 玉葱を油で炒め、透き通って甘みが出たら、①のだし汁を加え煮る。
- ④ ホールコーンを加え、塩、ケチャップで調味する。