



給食だより

令和2年11月

認定こども園 たかさきこども園

新型コロナウイルス感染予防にご協力頂きありがとうございます。

11月に入り木の葉も色づき、秋も深まってきました。朝・晩の冷え込みなど、これから気温の変化が大きくなってきます。また、外から帰ったら手洗い・うがいを忘れず、食事をしっかりと、感染症予防のため体力と免疫力をつけましょう。

冬に要注意!

ノロウイルス感染を予防しよう

ノロウイルスによる感染症は、1年を通して発生しており、冬に多発します。

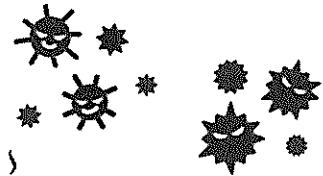
人に感染し嘔吐や下痢などの症状を引き起こす「感染症胃腸炎」の原因となるウイルスです。

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重篤な症状を発症することがあります。

調理した人が感染していて、その人の手を介して汚染された食品を食べた場合、汚染された食べ物を生または十分に加熱しないで食べた場合食品からではなく、接触や空気を介して感染します。

ご家庭でも、十分に気をつけましょう。

ノロウイルス感染の4つのポイント



① 手洗い



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、食事の前、外から帰って来た時には念入りに手を洗いましょう。

② 加熱



ノロウイルスは高熱に弱いため、85℃90秒以上の加熱が望まれます。調理の際は、中心部までしっかり火を通しましょう。

③ 便や嘔吐物の管理



直接手で触れず、ビニール手袋やゴム手袋を使用し、袋を2重にしてしっかり縛って廃棄し2次汚染を防止しましょう。

④ 消毒



ノロウイルスはアルコールでは死滅しません。塩素消毒が必須です。

◎消毒の希釈

- | | | |
|-------------|-------------------|---------------------------|
| ・器具の消毒やふき取り | ペットボトル(500cc)2本の水 | ペットボトルのキャップ1杯の漂白剤(200倍希釈) |
| ・嘔吐物後の処理 | ペットボトル(500cc)1本の水 | ペットボトルのキャップ2杯の漂白剤(50倍希釈) |

★11月おすすめメニュー お赤飯★

13日は七五三お祝い献立でお赤飯を提供します。

給食ではモチ米とあずきを加えて炊いています。

あずきの煮汁でごはんを炊く事で、きれいな赤色に仕上がります。

お祝い事の時に用います。

