

学校給食週間のメニュー

学校給食週間には、初めて学校給食が始まったころの給食、各地の郷土料理、我孫子市ご当地グルメコンテストグランプリ料理など、様々なテーマの給食が出ます。普段何気なく食べている「食」について考える機会にしてほしいと思います。

1月24日(木)	テーマ「日本で初めての学校給食」 こんだて； 牛乳、セルフおにぎり、鮭の塩焼き、白菜の柚子香漬け、豚汁、干し柿 明治22年に初めて学校給食が始まったころのメニューはおにぎり、焼き魚、漬物だけでした。栄養量を満たすため、牛乳、汁物、デザートをつけていますが、食べ物がなかった時代のことを考えてほしいと思います。
1月25日(金)	テーマ「秋田県の郷土料理」 こんだて； 牛乳、ご飯、ハタハタの竜田揚げ、わかめとツナの和え物、だまこ汁、りんご だまこ汁は秋田県の郷土料理です。ご飯をつぶして丸めて作る「だまこ」が入った汁物です。ハタハタは秋田県でたくさん獲れる魚で、秋田県の魚に指定されています。
1月28日(月)	テーマ「我孫子市ご当地グルメコンテスト グランプリ料理」 こんだて； 牛乳、トマトスープご飯、レバーと根菜のかみかみ和え、和風サラダ、ブルーベリー 平成23年のあびこカップ祭りで行われた「ご当地グルメコンテスト」で1位になった「トマトスープご飯」を味わってみましょう。我孫子市でとれたトマトを使って作ります。
1月29日(火)	テーマ「千葉県の特産品」 こんだて； 牛乳、落花生おこわ、擬製豆腐、つみれ汁、ぼんかん 千葉県の特産品の落花生を炊き込み、おこわを作ります。つみれ汁は銚子港でたくさん水揚げされるいわしを使った汁物で、千葉県を代表する郷土料理です。
1月30日(水)	テーマ「大分県の郷土料理」 こんだて； 牛乳、高菜ご飯、とり天、けんちん汁、スイーツプリング とり天は大分県の郷土料理です。大正時代に大分県のレストランで出されたのが始まりといわれています。給食では、鶏肉にフリッターのようなふんわりした衣をつけて揚げ、手作りのゆずポン酢をかけて出します。

注意しよう！「感染性胃腸炎」

千葉県は平成24年12月5日、ノロウイルスなどの感染が拡大していることに伴い、「感染性胃腸炎警報」を発令しました。これは平成22年12月以来2年ぶりのことです。

感染性胃腸炎の主な原因となるノロウイルスにはさまざまなタイプがありますが、ここ数年は平成18年に全国で大きな流行を引き起こしたものがほとんどを占めてきました。しかし、今年のノロウイルスは遺伝子異常をおこしており、平成18年を上回る流行が起こり得るということを国立医薬品衛生研究所が発表しています。家庭内での感染、特に子どもやお年寄りなど抵抗力の弱い家族がいる場合さらに注意が必要です。

10～100個で感染する、感染力の強いウイルスです。予防ワクチンはありません。家庭でできる予防の仕方や、もし感染してしまったときの対処法などを紹介します。

《感染ルートは大きく分けて3つ》

- 1) 汚染された貝類を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合
- 2) 感染した人が十分に手を洗わずに調理した場合
- 3) 感染した人の便や吐物に触れた手指を介してウイルスが口に入った場合

予防策は？

①手洗いうがい。特に用便の後、調理や食事の前など、十分に時間をかけて手を洗いましょう。

(手を水ですすぎ、石けんを使ってよく洗いましょう。)

②きちんと加熱したものを食べる。カキなど二枚貝を生で食べることをできるだけ避ける。

(学校給食では中心温度が85度以上で1分間以上あることをいつも確認・記録しています。)

③二次感染予防のために、嘔吐物を直接触らない。汚物中のウイルスは乾燥すると容易に空中を漂うので、吐物は密閉して廃棄し、またよごれた床や壁は十分に消毒しましょう。処理後はよく手を洗って、うがいをします。

※ノロウイルスはアルコールによる消毒効果はありません。次亜塩素酸ナトリウムが有効です。

家庭用塩素系漂白剤を薄めて使用してください。(その際は使い捨て手袋、マスクを着用の上行って下さい。)

家族に感染者が出たら…トイレ使用後毎に消毒、お風呂は一番最後に入る。洗濯をするときは洗濯用漂白剤を入れて洗いましょう。