

# 学校給食週間のメニュー

1月24日(木)	テーマ「給食記念日にちなんで、山形県鶴岡町忠愛小学校の日本初の給食メニュー」 牛乳 おにぎり、塩鮭、漬物 山梨県の郷土料理ほうとうも付けました。
1月25日(金)	テーマ「沖縄料理を食べよう」 牛乳 シシジュシー、マーミーナチャンプル、もずくのみそ汁、くるみの黒糖クッキー
1月28日(月)	テーマ「人気の中華料理」 牛乳 ご飯 海鮮シューマイ 豆腐のオイスター炒め 白菜スープ ぼんかん
1月29日(火)	テーマ「鳥取の料理」 牛乳 大山おこわ 厚焼き卵 さつま芋のコロコロサラダ 味噌けんちん汁
1月30日(水)	テーマ「千産千消の日、我孫子産野菜の日」 牛乳 ご飯 ピーナッツ味噌 鯛のさんが焼き 五目野菜炒め じゃが芋味噌汁 プチトマト

今年は日本各地の学校給食いちおしメニューをみんなで食べてみようと思います。お楽しみに。

## ご注意ください！「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変異をおこしており、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。