

学校給食週間のメニュー



1月24日(火)	[給食記念日献立、山梨県の郷土料理] 牛乳 梅干しおにぎり ほうとう 鮭のレモン焼き みかん ★日本で最初の給食は、塩むすびと塩鮭でした。ほうとうは、武田信玄の軍勢が陣中食として利用してきました。
1月25日(水)	[沖縄の産物を使った献立] 牛乳 シンジューシー マーミーナーチャンプル もずくと卵のスープ くるみと黒糖のクッキー ★沖縄の混ぜご飯ともやしの炒め物、生産量日本1のもずくを使用しました。
1月26日(木)	[長野県、北海道の郷土料理献立] 牛乳 キムタクご飯 切干し大根卵焼き 石狩汁 いよかん ★キムチとたくあんのキムタクご飯は、長野県の給食で大人気。鮭が入った石狩汁は北海道の郷土料理です。
1月27日(金)	[戦後の献立] 牛乳 大根飯 生揚げの煮付け 五目すいとん レモンヨーグルト ★戦後の栄養源として貴重だった、大根飯とすいとんです。給食用にアレンジしました。
1月30日(月)	[千葉県の特産品を多く使った献立] 牛乳 ご飯 菜の花ふりかけ 鯛ハンバーグ 柚子香漬け さつま汁 苺 ★千葉県の産物をたくさん使いました。

★ 11月7日に市長訪問があり、2-2生徒と給食を食べました。 生徒のオムライスアートに感心していました。



ご注意ください！「感染性胃腸炎」

《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手洗いがいい。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。

