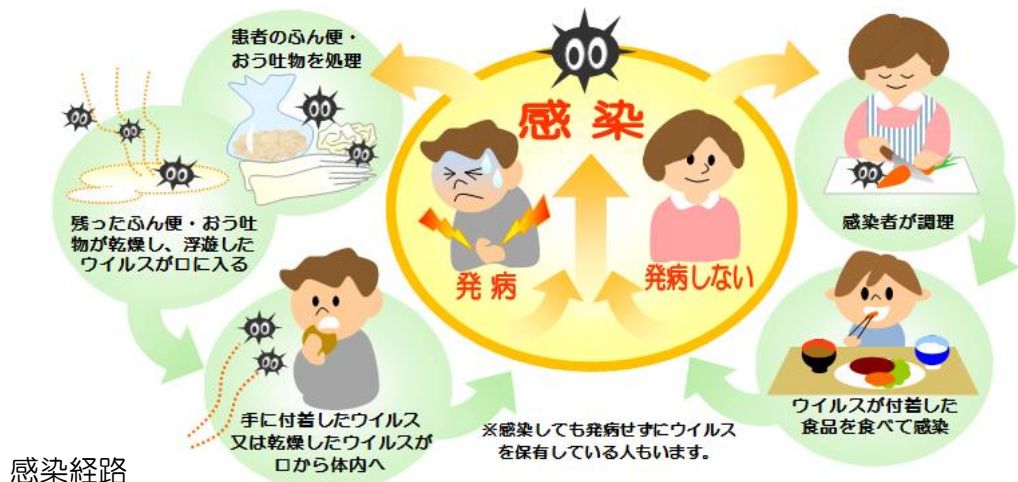


給食だより 11月

ノロウイルスにご注意を！！

2023/11/1
しおかぜ認定こども園



感染経路

接触感染：汚染された食品や 便・吐しゃ物に接触した手を介して感染

飛沫感染：吐しゃ物などからの飛沫を吸入して感染

空気感染：吐しゃ物や下痢便の処理が適切に行なわれなかったために

残存したウイルスを含む小粒子が空気中に舞い上がり吸入して感染

潜伏期間は24～48時間と短く、その後嘔吐や下痢などの症状が現れ1、2日程度で治まるのが一般的です。症状が出ている間は登園を控え、普段の食事ができるようになるまでは自宅で安静にして休みましょう。発症後1、2週間、長ければ1か月程度、便にウイルスが排出され続けます。それらを介して感染を広げる可能性があるため、家庭でも食事や配膳の前、トイレの後は念入りに手洗いと消毒を引き続き徹底して行いましょう。もちろん、園内での消毒も継続して行います。

消毒方法	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素液		
	製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
12% (一般的な業務用)	5ml	3L	25ml	3L	3L
6% (一般的な家庭用)	10ml	3L	50ml	3L	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L	3L

消毒は、塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）が有効です。濃度によって効果が異なるので、正しく計ることが大切です。アルコールはあまり効果がありません。また、食品等では85℃以上で1分30秒以上の加熱が有効です。

今月の郷土料理：岐阜県(11/24)

◀鶏ちゃん▶鶏肉と野菜に特製のたれを絡めて炒めたもの。地域や家庭によって味付けはさまざまで、飼っていたニワトリが卵を産まなくなった後、貴重なタンパク源として食したのが始まりと伝えられています。

※作り方を下に載せています。

◀すったて汁▶茹でた大豆をすり鉢や石臼などですりつぶした「すったて」に、味噌や醤油などを加えた汁物。祝い事や報恩講（ほうおんこう）などのハレの場で親しまれている郷土料理です。「すりたて汁」、「どぶ汁」と呼ばれることもあります。

◀みそぎ団子▶米粉の生地であんを包んだ団子を串に刺し、味噌と砂糖を合わせたたれをつけて焼いた羽島市の伝統菓子。罪や汚れを払い清め、無病息災を願う『みそぎ神事』が行われる際、街の中の屋台や菓子店で販売されるそうです。給食では、食べやすいように米粉ではなく、もち米を炊いて作ります。

今月の給食：鶏ちゃん

◀材料：子ども1人分▶

- 鶏もも肉…50g
- しょうゆ…1g
- きゃべつ…40g
- にんにく…0.2g
- みそ…3g
- にんじん…10g
- 酒…1g
- ピーマン…10g
- 油…適量

◀作り方▶

- ①にんにくはすりおろす。
- ②鶏肉に、①と●をもみこみ、下味をつける。
- ③キャベツはざく切り、人参はうすい短冊切り、ピーマンは細切りにする。
- ④フライパンに油を熱し、②を入れて炒め、続いてキャベツ、人参、ピーマンを入れて炒める。

今月の郷土料理（岐阜県）で紹介した、「鶏ちゃん」のレシピです！とてもごはんがすすむ料理で、ごはんのにせて丼にすることもありますが、ぜひ、作ってみてくださいね♪



(株) LEOC

さつま芋を使ったおすすめメニューの紹介です！

◎鮭とさつま芋の甘酢あん（大人4人分）

鮭300g、人参60g、さつま芋180g、玉ねぎ140g、ピーマン30g、生しいたけ30g、甘酢あん…ケチャップ18g、砂糖12g、塩1.2g、しょうゆ18g、酢12g、水溶性片栗粉適量
鮭と野菜を油で揚げて、甘酢あんを絡めます。魚料理の中でも、特に人気のメニューです！！

★給食献立表は、使用食品を記載したものを配布しています。園で初めて口にしない食べ物があっても、食べたことのないものがあれば家庭で食べてみてください。