

給食だより



2024/11/1
しおかぜ認定こども園



お弁当について

☆子どもたちは、おうちの方が作ってくれたお弁当を、いつも目をキラキラさせて食べています。そんなお弁当を、おいしく、安全に食べられるよう次の点にご配慮くださいますようお願いいたします。

- 食べきれない量を入れてください
- 園で食べる場合は、涼しい部屋に置くようにしていますが、保冷バッグや保冷剤を使う等の、食中毒対策を各ご家庭でもお願いします
- どんな食べ物でも誤嚥、窒息の可能性があります、特に誤嚥、窒息につながりやすい以下の食材（類似のものを含む）は入れないようにしてください

- ・丸のままのミニトマト
- ・丸のままのうずらの卵
- ・一口サイズのカップゼリー
- ・いか等の噛みきりにくいもの
- ・丸のままのぶどう
- ・生のままのりんご
- ・丸い一口サイズのチーズ
- ・ピック類

※上記のもの、または類似のものがお弁当に入っていた場合、そのままお返しする場合がありますをお楽しみください。



今月の郷土料理：山口県

- チキンチキンごぼう…学校給食から県内全域に広まり、山口県民のソルフードとなった料理。一口サイズの鶏の唐揚げと素揚げしたごぼうを甘辛いタレで絡めた、ご飯に合うと子ども達から人気の料理です。小学校の栄養教諭が「レシピがマネリ化している」と、各家庭のオリジナル料理を募集し、寄せられたレシピを元に考案されたそうです。
- けんちょう…県内各地で食され、豆腐とだいこん、にんじんを煮たシンプルな料理です。家庭に伝わっている料理で、地域や家庭によってサトイモや油揚げ、こんにゃく、鶏肉、シイタケなどさまざまな具材を入れることもあります。
- れんこんチップス…もっちりとした粘りとシャキシャキ感が特徴の「岩国レンコン」。れんこんのは（通常8～9個）空いていることから「見通しが良い」とされ、日本では縁起物とお祝い事に多く用いられます。ちなみに、岩国れんこんの穴は、9個のものが多いようです。

★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。園で初めて口にする食べ物がないよう、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。

ノロウイルスに要注意！

食中毒は、夏だけではありません。ウイルスによる食中毒が、冬に多発しています！

ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの

処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素消毒液		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- ▶製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<食品からの感染> <ul style="list-style-type: none"> ●感染した人が調理などをして汚染された食品 ●ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <人からの感染> <ul style="list-style-type: none"> ●患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ●家庭や施設内などでの飛沫などによる感染 	<潜伏時間> <ul style="list-style-type: none"> ●感染から発症まで24～48時間 <主な症状> <ul style="list-style-type: none"> ●吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ●乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。