

そうそうランチタイムス

平成29年12月号
 匝瑳市学校給食センター



季節はすっかり冬となり、気温が低く、乾燥する日が続きますね。風邪などをひいて体調をくずしやすい時期なので、十分に栄養をとって、病気に負けない体を作りたいですね。また、この時期に流行するのが、今回のテーマの『ノロウイルス』です。

『ノロウイルス』を予防しよう！

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は冬に流行します(右グラフ)。食品や手指を介して、口から入って感染します。

●症状は...

- 感染して24~48時間で発症します。
- 吐き気、嘔吐
- 下痢、腹痛

●原因は...

- ノロウイルスに汚染された二枚貝を加熱調理せずに食べた。
- 患者の便や嘔吐物が、人の手などを介して感染した。(二次感染)

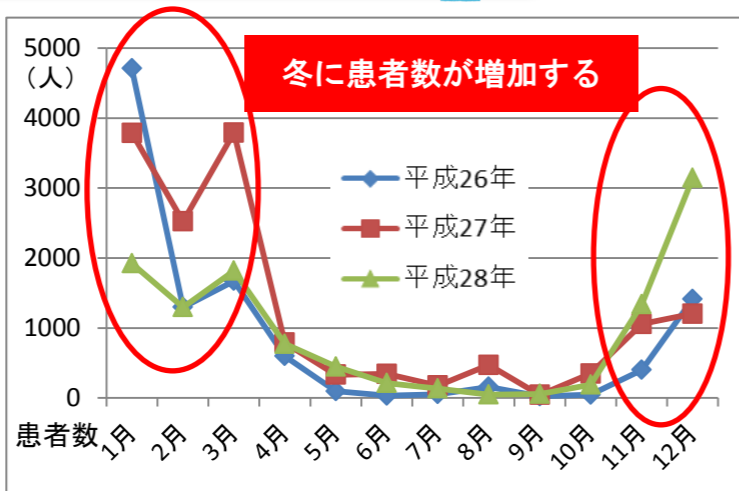
●予防するには...

(1)手洗い

調理前、食事前、トイレの後、ノロウイルス患者の処置後は、石けんと十分な流水で洗いましょう。

(2)加熱

二枚貝などのノロウイルスの汚染の危険がある食品は85℃で90秒の加熱が望まれます。



国内におけるノロウイルスの月別患者数(H26~28)

●二次感染を防ごう

ノロウイルスは乾燥に強く、空気中に飛散して感染することがあります。嘔吐物等を正しく処理して、感染を防ぎましょう。

(1)塩素消毒

- 塩素系漂白剤を薄めたもので消毒できます。
- 調理器具、嘔吐物等のふき取り
- 嘔吐物等の廃棄(ビニール袋に塩素を入れ密閉)

(2)加熱消毒

- 調理器具、リネン等
- 目安:85℃で1分以上の煮沸、スチームアイロンも有効。

処理の際は、使い捨てまたは、消毒できる恰好で。

- ①マスク
- ②手袋
- ③エプロン



東総まんきつ給食

1万3000人が食べる！



匝瑳市、旭市、銚子市の小中学校で同じ献立が実施される『東総まんきつ給食』が11月24日に行われました。昨年に引き続き『第2回和食給食レシピコンテスト』が開催され、大賞を受賞した献立が提供されました。



中学校主菜部門は、野栄中学校3年の鶴ノ澤里彩さんの『魔法焼き(まほうやき)』が大賞に選ばれました。鮭に市内産の“おしゃべりみそ”を使ったタレをかけて焼きました。魔法にかかって、鮭がおしゃべりを!? ユニークな献立名ですね！

大賞メニュー

- A:秋の東総あじわい豚汁
- B:魔法焼き
- C:ふっくらいわしローフ
- D:銚子市漁業と農業ミックスサラダ



子どもたちが考えたメニューが給食に！

※魔法焼きの作り方は、広報そうさ1月号に掲載されます。

給食のおもいで

- ①心に残ったメニュー
- ②給食の思い出

今月は、給食の思い出について、共興小学校の伊藤敏江校長先生と、吉田小学校の林羊子校長先生にインタビューしました。

共興小 伊藤敏江 校長先生

①こっぺぱん

②私の小学校時代、給食の主食は毎日コッペパンでした。マーガリンやジャムをつけたり、スープやシチューに浸したりして食べていました。パン屋でマーガリンやジャムをはさんで売っているのを見ると、子どもの頃の給食を思い出します。いつも残さず完食していた私です。

吉田小 林羊子 校長先生

①あったか〜い、ビンの牛乳

②私が小学生だった頃、牛乳は、まだビンに入っていました。冬になると、教室のストーブの上に置かれたタライの中に、牛乳ビンを入れました。雪合戦でかじかんだ手で温かい牛乳ビンを触ると、とてもほっとして、牛乳の味まで甘くおいしくなりました。冬のあったか牛乳は、魔法の飲み物でした。