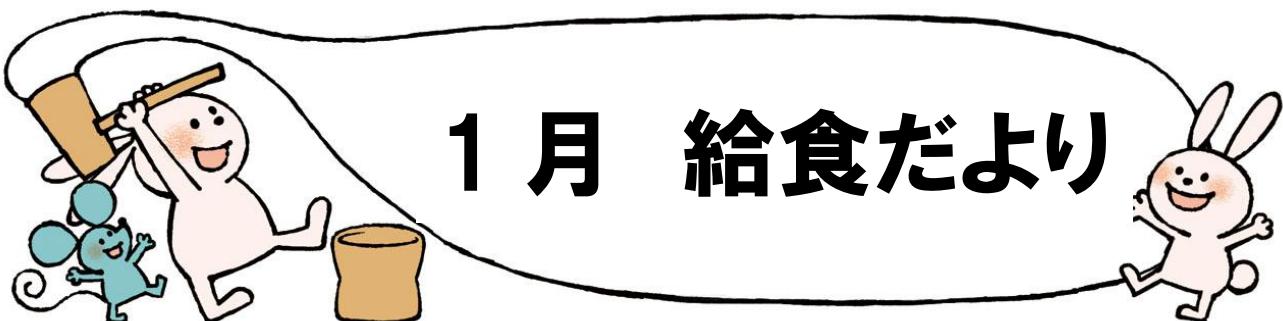


1月 給食だより



新年あけましておめでとうございます

今年もおいしい給食を届けられるように頑張っていきたいと思います。どうぞよろしくお願いします。

1月は寒さも厳しく、体調を崩しやすい月です。ほうれん草・小松菜・白菜・カブ・大根・ネギなどの冬野菜は体を温める効果をもち、胃腸の働きを高め、免疫力を高めてくれます。年末年始で乱れてしまった生活リズムを少しずつ整えるためにも、冬野菜を汁物に使ったあたたかい朝ごはんをしっかり食べて、1日を元気に過ごせるようにしていきましょう。

クラスに給食を運び、配膳をし始めると子ども達が今日の給食は何?と口々に聞いてくれます。給食を通して「食」に興味をもち、好きなものが増え、苦手なものでも食べられるようになった姿が見られるよう、安心安全な給食を提供できるように心掛けていきたいと思います。



食中毒は夏場に多いイメージですがノロウイルスによる食中毒は一年を通して発生しやすく特に冬場に多く発生する傾向があります。

ノロウイルスによる食中毒はノロウイルスが付着した手で調理し、そのウイルスが付着した食品を食べるなどして感染します。

症 状：吐き気、嘔吐、下痢、腹痛など、一度感染した人でも繰り返し発生、感染します

予防方法：調理する前、食べる前、トイレの後などは石けんでしっかり手を洗う、2度洗いが有効です

食材を生で食べることは避け、十分に加熱して食べる
包丁、まな板などの調理器具をこまめに洗う



私たち調理員も調理中は手洗いの徹底、料理の中心温度を測定し十分な加熱をしています。