

平成31年2月号

食育フードシステム

給食だより



本格的な冬の到来を迎え寒い日が続きますね。インフルエンザやノロウイルス、風邪のウイルスも乾燥が続くこの時期には感染が拡がりやすく注意が必要です。

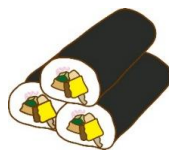


2/3は節分です

節分の料理といえば恵方巻ですね。方位の神様とされるいる方角（恵方）を向いて太巻き（恵方巻）を食べる風習はもともと関西地方で盛んでしたが後に全国にひろがりました。

健康や商売繁盛などの願いごとを思い浮かべながら、無言で恵方巻き1本を食べるのが習わしとされています。

これは食べている途中でしゃべると福が逃げるとされているからです。恵方は毎年かわります。古くはお正月の初詣でも恵方にある神社やお寺にお参りに行く風習がありました。



【 2月の食材予定産地 】

- 《野菜》 ・玉ねぎ(宮城) ・キャベツ(愛知・宮城) ・白菜(北海道) ・人参(千葉・愛知)
・ブロッコリー(北海道) ・ミニトマト(北海道) ・大根(青森) ・しめじ(新潟)
・ピーマン(北海道) ・ブロッコリー(香川) ・かぼちゃ(北海道) ・きゅうり(宮城)
- 《果物》 ・パイナップル(フィリピン) ・りんご(青森) ・オレンジ(アメリカ)
- 《肉類》 ・鶏肉(日本・ブラジル) ・豚肉(日本・デンマーク)
・牛肉(オーストラリア・アメリカ)
- 《米》 ・ササニシキ(宮城県) ひとめぼれ(宮城県)

◆ノロウイルス感染症に気をつけましょう◆

ノロウイルスは急性胃腸炎を引き起こすウイルス性の感染症です。冬は気温が下がりウイルスが生息しやすい環境です。感染力が非常に強く、少量のウイルスでも感染発症します。

◆ノロウイルスの特徴◆

食中毒を引き起こす細菌のほとんどは食品の中で増えます。しかし、ノロウイルスは人の腸管でしか増殖しないという特徴があります。潜伏期間は12～48時間、かかってしまった時の症状は突発性の嘔吐、吐き気、水様性の下痢症状が1～2日続きます。頭痛や発熱が起きることもあります。



◆予防のポイント◆

- ① 石けんをつけてしっかりした手洗いをしましょう。(食事の前や調理をする前は念入りにしましょう。)
- ② 家族が触れることの多い共用部分は除菌すると良いでしょう。(トイレの便座、ペーパーホルダー、ドアノブ、冷蔵庫の取っ手、水道の蛇口など)トイレを流す時はウイルスが飛沫しないように蓋をしてから流すようにしましょう。
- ③ 適切な汚物や嘔吐物の処理をしましょう。処理をする時は、手袋、マスク、服を覆うエプロンなどをつけて次亜塩素酸ナトリウムに浸したペーパータオルで静かに汚物を拭き取り袋に入れて密閉して処分します。処理後には、手洗いを2回行うのがいいです。
- ④ 料理はできるだけ加熱してから食べるようにしましょう。(食品の中心が75℃になってから1分が適切です。)



◆◆お願い◆◆

お弁当容器に嘔吐物がかかってしまった場合は、感染防止のために汚物は取り除いて容器は袋に密閉してメモを添えて返却して下さい。よろしくお願い致します。



食育フードシステム東北株式会社

〒 989-3124
宮城県仙台市青葉区上愛子字蛇台原62-1
TEL 022-391-9543 FAX 022-391-8667
メールアドレス shokuiku@sfs-tohoku.com



仙台市食品衛生管理センター