令和2年12月



食育フードシステム

給食だより

今年も終わりが近づいてきました。何かと慌ただしいこの時期ですが、風邪などで体調を崩される方も多いのではないでしょうか。新しい年を気持ちよく迎えるために、風邪に負けず元気に過ごせるようにしたいですね。

今年も大変お世話になりました。来年もよろしくお願い致します。

12月の注目食材!



・フルーツに生のみかんが加わります! みかんには、ビタミンCが多く含まれています。 ビタミンCは免疫力を高めてくれる働きがあるため風邪予防に 効果的です。

・魚料理にはぶりが加わります。 ぶりは12月から2月ごろが旬の「寒ぶり」 と呼ばれており、産卵を控えているため脂がのっています! タンパク質は体をつくる大切な栄養素の一つです。不足すると体力の 低下につながり、風邪をひきやすくしてしまいます。

12月のお弁当も皆さんに健康と笑顔を届けできますよう栄養士・調理師が一丸となってお弁当作りに励みたいと思います。

【12月の食材予定産地】

《野菜》 ブロッコリー(香川) 玉ねぎ(北海道) 人参(千葉・茨城) 《野菜》 ピーマン(岩手) 白菜(宮城) 大根(千葉・神奈川) 《肉類》鶏肉(日本・ブラジル) 豚肉(日本・デンマーク) 《肉類》牛肉(オーストラリア・アメリカ) 《米》 ひとめぼれ(宮城県)

今月からお米は宮城県の「ひとめぼれ」のみの使用となりました!

ノロウイルス・感染性胃腸炎に注意しよう!

<u>給食をお召しあがりの際に、嘔吐し嘔吐物が弁当箱に付着した場合は</u> いずれかの対応をお願いします。

- ①園様にて嘔吐物の破棄、消毒※をお願い致します。
- ②園様にて嘔吐物の消毒が難しい場合、嘔吐物を破棄しすすぎ洗いをして他の容器とは別にし、ビニール等に入れ密封して返却をお願い致します。
- その際メモ等残していただけるようお願い致します。
- ③園様の方で①、②の対応が難しい場合、嘔吐物と一緒に容器の破棄をお願いします。

その際は、当社へ御一報をお願い致します。

*	食器、衣類等の消毒 や拭き取り200ppm の濃度の塩素液		嘔吐物等の破棄 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
6%一般家庭用 塩素系漂白剤	3.5ml	1L	17ml	1L

塩素液を簡単に作る方法

200ppm・・・ペットボトルのキャップ半分弱(約2ml)を500ml の水で薄める。

1000ppm・・・ペットボトルのキャップ1杯(約5ml)を500ml への水で薄める。



我社でインスタグラムをはじめました! 検索は「食育フードシステム東北株式会社」 でおねがいします。

食育フードシステム東北株式会社 〒989-3125 宮城県仙台市青葉区愛子字観音堂28

TEL022-391-8666(代) FAX022-391-8667 メールアドレス shokuiku@sfs-tohoku.com

