



食中毒は予防が肝心です

食中毒は、食べたものが原因で、腹痛や下痢、嘔吐、発熱などの症状が出ることです。細菌やウイルス、寄生虫といった微生物のほか、自然毒、化学物質など、原因はさまざまで、年間を通して発生しています。食中毒の中には、人から人へ感染するものや、重症化して命に関わるものもありますので、日ごろから予防に努めましょう。



食中毒予防の三原則…つけない・増やさない・やっつける



ノロウイルス食中毒予防の四原則…持ち込まない・つけない・やっつける・ひろげない

つけない ●せっけんを使って正しく手を洗う。 ●清潔な調理器具を使う。 ●野菜や果物は流水でよく洗う。 ●おにぎりはラップを使っにぎる。	増やさない ●肉や魚、調理済みの食品は、冷蔵庫に入れるなど、適切に保存する。 ●カレーや煮物などは鍋のまま放置せず、小分けにして冷蔵・冷凍保存する。 ●お弁当を持ち運ぶときは、保冷剤や保冷バッグを使う。	やっつける ●食品の中心部まで十分に加熱する。目安は75℃で1分以上。 ノロウイルスの死滅には、85～90℃で90秒以上が必要。 中心部75℃ 1分以上 または 85～90℃ 90秒以上
持ち込まない ●腹痛や下痢、嘔吐などの症状があるときは、食品を扱うことは控える。	ひろげない ●便や嘔吐物で汚れた床や物は、塩素系漂白剤で消毒する。 ●処理する際は、マスクやビニール手袋を使い、二次感染を防ぐ。	

お月見を楽しんでみませんか？

2024年の十五夜は、9月17日です。

秋の行事といえば、「お月見」です。旧暦8月15日の十五夜は「中秋の名月」と呼ばれ、夜空に浮かぶ月を眺めながら、収穫に感謝してお祝いする風習があります。中秋の名月は、別名で「芋名月」ともいい、里いもをお供えしたり、里いも料理を食べたりする習慣もあります。また、お月見に欠かせないのが、お米から作る月見団子です。地域によって異なり、満月を見立てた丸い形や、里いもの形のものなど、さまざまです。



「もしもの時」に備えましょう

命を守るためには、水と食料品は必需です。災害が起こった「もしもの時」を想定し、電気・水道・ガスといったライフラインの復旧や、支援物資が届くまでの3日～1週間程度の備蓄食を用意しておきましょう。

「もしもの時」は、思いがけないときにやってきて、気持ちが悪くなる可能性があります。そんなときは、いつも食べているものや、自分が好きな食べ物があると心が落ち着きます。そのため備えるときは、いつも食べていて常温保存できる食品を少し多めに買って置き、賞味期限が切れる前に食べて、使ったら買い足す「ローリングストック」で無理なく備えましょう。



ローリングストックのポイント

水	食料品	その他
●1人1日3リットル×3日分以上	●食べ慣れているもの ●保存性の高いもの ●調理不要で食べられるもの	●ポリ袋、ラップ、アルミホイル、ウェットティッシュ、使い捨て容器など ●カセットコンロ・ガスボンベ
買う・買い足す ●家族の人数や好み、栄養バランスを考える ●使った分を買い足す		食べる・使う ●賞味期限が切れる前に消費する ●古いものから使う

保護者の皆様へ

近年、地震や台風、大雨などの大規模災害が全国各地で発生しています。また、新型コロナウイルスなどの感染症の流行もありました。災害が起こると、ライフラインの寸断や流通が滞ることで、生活用品や食品が手に入らないことが想定されます。そこで、給食の停止や帰宅困難などの場合に備えて、非常時用備蓄食品を学校で保管します。使用しなかった際は、下記の日程で配布いたします。ご家庭で、お子さまと一緒に防災について考える良い機会になればと思います。今後も、本校の防災・減災教育、危機管理へのご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

- 食品 ミネラルウォーター500mL 1本、かんぱん38g 1袋
※エネルギーの確保、保管状態、食物アレルギー、価格等を考慮しております。
市場の価格変動により、食品の変更をする場合もあります。ご了承ください。
- 配布日 令和7年3月11日(火) ※近くなりましたら、再度ご連絡いたします。
- 予算 給食食材費より算出します。(ミネラルウォーター116円、かんぱん60円、1人当たり176円)
給食費を徴収していない児童につきましては、別途で徴収いたします。