



給食だより



ながさわ保育園

秋晴れの爽やかな日が続いています。
日が落ちるのも早くなり、朝晩の冷え込みも厳しくなってきました。
体調を崩しやすい季節ですので、バランスよく食べて健康管理をしっかりするよう心掛けましょう。

給食目標 食中毒（ノロウイルス）に気を付けよう

冬にはウィルス性の食中毒である『ノロウイルス』が流行します。下記の事に気を付け食中毒を予防しましょう。
食中毒予防の3原則

つけない



ふやさない



やっつける



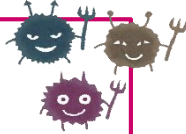
ウイルス名: ノロウイルス

流行時期: 11月～3月

原因食品: 牡蠣などの二枚貝

保菌者の素手で調理

症状: 下痢・嘔吐・発熱



予防法

- 二枚貝や貝類の生食は避ける。
- 調理の際は、必ず手洗い・うがいをする。
(健康管理をしっかりする)
- 保菌者は調理しない。
(調理者からの感染が多い)
- 食品は十分に加熱する。(85℃・1分以上)



今月もたくさん食べました。

