



# おおきくなーれ

仙台保育園  
給食だより  
2020年2月号

## 冬の食中毒予防について

食中毒というと、夏場に多く発生する病原性大腸菌やサルモネラ菌などによる「細菌性食中毒」をイメージするかもしれませんが、冬場も夏場と同じように注意が必要です。冬場に多く発生するものは「ウイルス性食中毒」で、代表的なものがノロウイルスです。感染する力が極めて強く、ヒトからヒトへ感染して広がっていきます。

### ノロウイルス

1個から数10個のウイルスが体の中に入ることによって感染します。ウイルスは体の中で増え、嘔吐や下痢、発熱などの症状がでます。感染者の嘔吐物や便には1gあたり100万～10億個ものウイルスが含まれていると言われています。感染が疑われる嘔吐物の処理は特に注意が必要になります。

### ノロウイルスをやっつける

ノロウイルスは熱に弱いので85℃以上90秒以上の加熱または洗い流すことで感染を防げます。消毒剤としてはアルコールは効果がなく嘔吐物処理の際は次亜塩素酸ナトリウム(ハイター、ブリーチ等)0.1%が有効です。まずは感染しないために外から帰ってきたときは手洗い・うがいをすることが大切です！

《次亜塩素酸ナトリウム消毒液(0.1%)の作り方》

バケツにハイターをハイターのボトルキャップ1杯分入れ、水を全量で1ℓになるよう加える。  
(色落ち、腐食するものには熱湯やスチームアイロンが効果的です。)

### 七草で今年も元気！

1月7日のおやつに七草粥を出しました。さくら・ひまわり組のクラスを回り、春の七草を紹介しました。子どもたちからは「なんでだいこんなの」「すずしろ」っていうの？」などという声があったり、触ったり匂いを嗅いだり興味津々でした。お粥もたくさん食べてくれました。



### ちゅうりっぷ組 切干大根 完成しました！

12月にちゅうりっぷ組で作った切干大根、担任の先生が大切に管理して年を越し、美味しそうに出来上がりました！  
1/28に切干大根の中華サラダにして昼食時に全クラスでいただきました。全体的に残食はほぼありませんでしたが、自分たちで作った大根という思いもあって、ちゅうりっぷさんは完食！でした。

完成！



ごま油の風味で食べやすく



ちゅうりっぷ組さんが作った大根だつて。おいしいね

### ☆お弁当の日☆

1月23日のお弁当の日、以上児さんは3クラス合同で賑やかなお昼ごはんとなりました。「唐揚げおんなじー」「卵焼きハート♡だね」などのおしゃべりもはずみ楽しいお弁当の日でした。



### たんぼぼ組 ☆しいたけ栽培☆

年明けから始めたたんぼぼ組のしいたけ栽培。ここ最近ぐんと大きく育ち、1回目の収穫をしました。収穫したいたけをどうやって食べるか、たんぼぼさんと相談中です。



りっぱに育ちました！



見づらくてごめんなさい。7ログではカラーで見られます！！